FoodSaver®

VACUUM SEALING SYSTEM
SISTEMA DI CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
VAKUUMVERPACKUNGSSYSTEM
VACUÜMVERPAKKINGSSYSTEEM
VAKUUMFÖRSEGLINGSSYSTEM

EN Reference Guide
IT Guida di riferimento
FR Guide de référence
ES Guía de referencia
DE Guide de référence Anleitung
NL Handleiding
SW Referensguide

MODEL • MODELL
MODELLO • MODELL
MODÈLE • MODELL
MODELO

V3240

www.foodsavereurope.com

Important Safeguards

Important Safeguards

For your own safety, always follow these basic precautions when using a FoodSaver® appliance:

1. Read the User Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. Do not use appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
3. To protect against electric shock, do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
4. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. Take it to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. Use appliance only for its intended use.
7. Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
9. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.
10. No user servicing
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
12. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure they do not play with the appliance.

For Household Use Only

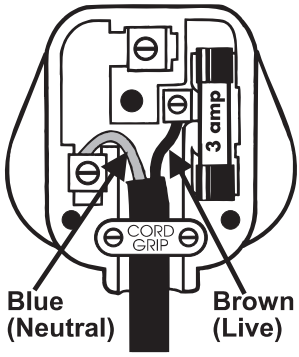
SAVE THESE INSTRUCTIONS

For U.K. and Ireland Only

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to "Installation of a plug" below.

Installation of a plug applicable to U.K. and Ireland.

NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug, please contact a qualified electrician. If a 3A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard.



Replacement 3A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN - LIVE

BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.

Please proceed as follows:

The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.

The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.

Welcome to FoodSaver® Vacuum Sealing System

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver®, The #1 Selling Brand of Vacuum Packaging Systems. For years, the FoodSaver® Vacuum Packaging System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The FoodSaver® system is designed to remove air and extend freshness up to five times longer than conventional storage methods. Keep your FoodSaver® appliance on your worktop, and you will soon discover its convenience and versatility.

Why Vacuum Package?

Exposure to air causes food to lose nutrition and flavour, and also causes freezer burn and enables bacteria, mould and yeast to grow. The FoodSaver® vacuum packaging system removes air and seals in flavour and quality. With a full line of FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories to expand your options, you can now enjoy the benefits of a scientifically proven food storage method that keeps food fresh up to five times longer.

The FoodSaver® Vacuum Packaging System Saves Time and Money.

- **Spend less money.** With the FoodSaver® system, you can buy in bulk or buy when needed and vacuum package your food in desired portions without wasting food.
- **Save more time.** Cook ahead for the week, preparing meals and saving them in FoodSaver® Bags.
- **Marinate in minutes.** Vacuum packaging opens up the pores of food so you can get that great-marinated flavour in minutes instead of hours.
- **Make entertaining a breeze.** Make your signature dish and holiday treats in advance so you can spend quality time with your guests.
- **Enjoy seasonal or specialty foods.** Keep highly perishable or infrequently used items fresh longer.
- **Control portions for dieting.** Vacuum package sensible portions and write calories and/or fat content on the bag.
- **Protect non-food items.** Keep camping and boating supplies dry and organised for outings. Protect polished silver from tarnishing by minimising exposure to air.

Do not return this product to place of purchase.

Features of Your FoodSaver® Appliance

A. Roll Storage
(Under lid.)

B. Appliance Control Panel

C. Easy-lock Latch

D. Accessory Port

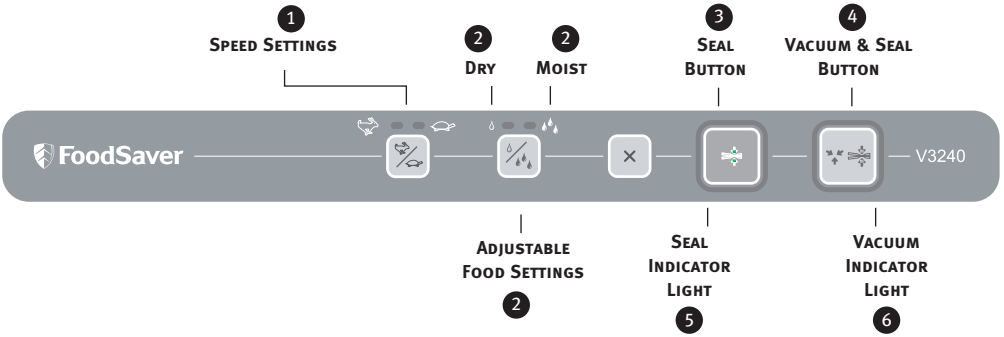
E. Container Adaptor Storage
(Adaptor not included; it is provided with FoodSaver containers.)

F. Accessory Hose & Storage

G. Easy-clean Drip Tray

H. Extra-wide Sealing Strip

Features of Your FoodSaver® Appliance



Advanced Design Features

The user-friendly control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver® System, and the touchpad design allows you to easily wipe it clean.

To Use: Lower bar to close door, when lights illuminate on control panel, you can select seal or vacuum and seal.

1 Speed Settings
Select speed to optimize vacuum – Gentle for delicate foods; Normal for bags, canisters and all accessories.

2 Adjustable Food Settings
Select food type to optimize the seal – Dry (normal seal time) for foods without liquid; Moist (longer seal time) for juicy foods.

3 SEAL BUTTON
Crush Free Instant Seal feature - ***This button has four uses:***
1. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, biscuits and pastries.
2. Press to create a seal when making bags from a FoodSaver® Roll.
3. Press to create a seal on most Mylar bags (such as a potato crisp bag) to keep food sealed airtight.

4 Vacuum & Seal Button
This button has two uses:
1. Press to vacuum package and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
2. Press to cancel any process at any point.

5 Seal Indicator Light
This light has two uses:
1. Constant light indicates sealing process is engaged.
2. Flashes to indicate error.

6 Vacuum Indicator Light
Shows progress of vacuum and seal process. Shuts off when the full process is finished.

How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll

1. Open the appliance door and place the roll into the Roll Storage Compartment (***Fig.1***). For Best results, insert the roll with material flap down. **Note:** Bags can be sealed with the appliance door either open or closed.

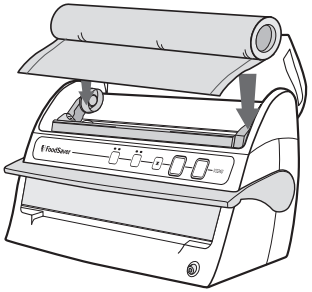


Fig. 1

2. Lift up the Roll Cutter Bar and place bag material beneath the cutter bar (***Fig.2***).

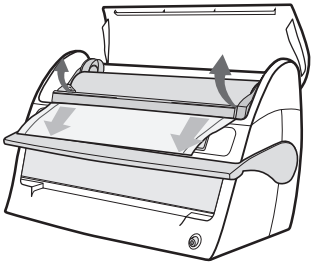


Fig. 2

3. Pull out enough bag material to hold the item being vacuum packed, plus 4 inches (10 cm). Lower the Cutter Bar and slide the Roll Cutter across the Cutter Bar (***Fig.3***).

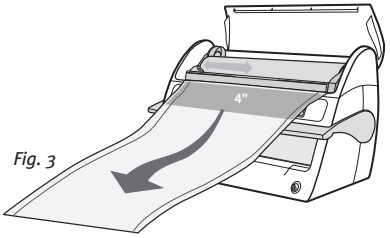


Fig. 3

4. Lift Bar, place bag over sealing strip, gently lower bar, press Seal button. Once red light goes off, lift bar and remove bag (***Fig. 4***).
5. You now have one sealed end.

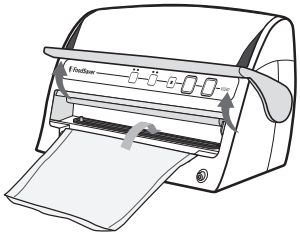


Fig. 4

6. Now you are ready to vacuum seal with your new bag ***(Fig. 5)***.

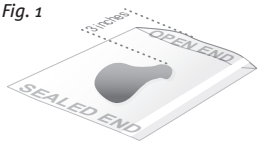
Fig. 5

How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags

1. Begin with a FoodSaver® Vacuum Sealing System Bag (or create a bag as described in the "How to Make a Bag from a Roll" section).

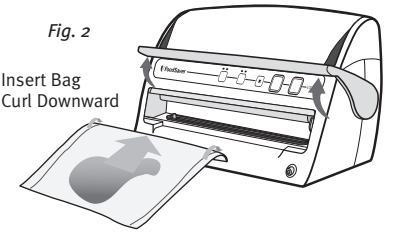
2. Place item(s) in bag, allowing at least 8 cm (3 inches) of space between bag contents and top of bag (***Fig. 1***).

Fig. 1



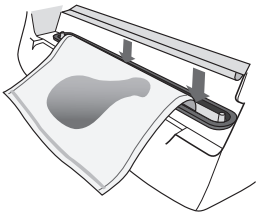
3. Using two hands, insert open end of bag curl side down into Vacuum Channel (***Fig. 2***).

Fig. 2



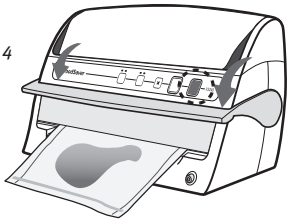
4. Place bag end into Drip Tray (***Fig. 3***).

Fig. 3



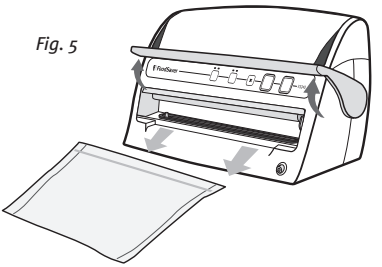
5. Lower Bar, press Vacuum & Seal button (***Fig. 4***).

Fig. 4



6. Once Seal light goes off, lift bar and remove sealed bag (***Fig. 5***).

Fig. 5



Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality. Removing air can also inhibit the growth of micro-organisms, which can cause problems under certain conditions:

Mould – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mould cannot grow in a low oxygen environment, therefore vacuum packaging can slow the growth of mould.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odour, discolouration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as Clostridium Botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C (40°F) or below. Freezing at -17°C (0°F) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance or texture because it depends on the age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Food Preparation and Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods

Always thaw foods in either a refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver® Bag, always cut the corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver® Bag. You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmer below 75°C (170°F).

Preparation Guidelines for Meat and Fish:

For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it is not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and the top of the bag, but below the seal area. Leave a paper towel in the bag to absorb excess moisture and juices during the vacuum packaging process.

Note: Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:

To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing 2.5 cm (1-inch) of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 8 cm (3-inch) room you normally leave between the contents and the seal. Simply cut the sealed edge and remove cheese. When you are ready to repackage the cheese, just drop it in the bag and reseal.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavour, colour and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for sugar snap peas, sliced courgettes or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum packaging.

Note: All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be only stored in the freezer.

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze

vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.
IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, & garlic should never be vacuum packaged.
Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:
For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a FoodSaver® Canister or Container and vacuum package. Store in the refrigerator.

Preparation Guidelines for Fruit:
When freezing soft fruit or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package fruit in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.
You can vacuum package portions for baking, or in your favourite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Canister or Container.

Preparation Guidelines for Baked Goods:
To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister or Container so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum package for later use.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:
To prevent food particles from being drawn into the vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at the top of the bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag.

Preparation Guidelines for Liquids:
Before you vacuum package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf tin or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from the pan and vacuum package in a FoodSaver® Bag. You can stack these “frozen bricks” in your freezer. When you’re ready to use, just cut the corner of the bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 75°C (170°F).
To vacuum package non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least 2.5 cm (1 inch) of room between the contents and the bottom of the Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches:
Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to go to the office or school when you are!

Preparation Guidelines for Snack Foods:
Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum package them. For best results, use a FoodSaver® Canister or Container for crushable items like biscuits.

Vacuum Packaging Non-Food Items

The FoodSaver® vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow the directions to vacuum package items using FoodSaver® Bags, Canisters, Containers and Accessories.
To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing the bag. Your FoodSaver® Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you are going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag. To keep emergency kits safe and dry, vacuum package flares, batteries, torches, matches, candles and other necessities. Your emergency items will stay dry and organised in your home, car or boat.

Tips for Successful Vacuum Sealing

General Tips

Tips for Successful Vacuum Sealing

1. Vacuum sealing is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use FoodSaver® brand Bags, Canisters, Containers and Accessories.
3. During the vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be pulled inadvertently into the Drip Tray, clogging the pump and damaging your appliance.

To prevent this, follow these tips:

   a. For moist and juicy foods: Freeze first and avoid overfilling bags. You can also place a folded paper towel inside top of bag, and below the seal area, before vacuum sealing.

   b. For soups, sauces and liquids: Freeze first and avoid overfilling bags. Or, use a canister or container in refrigerator.

   c. For powdery or fine-grained foods: Avoid overfilling bags or use a canister or container. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum packaging.

   d. Empty the Drip Tray after each use.

4. To avoid overfilling, always leave at least 8 cm (3 inches) of bag material between the bag contents and the top the of bag. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse the bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® brand Bag. Our bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch bag flat while inserting into the vacuum channel and hold until the pump begins.
7. If you are unsure whether your bag was sealed properly, simply reseal the bag.
8. When you are vacuum sealing items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or container instead of a bag.
9. When using accessories, remember to leave 2.5 cm (1-inch) of space at top of canister or container.
10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results. Refer to the Guidelines in the Vacuum Packaging section for more information.
11. If the appliance does not function, or the Seal button flashes to signal an error:

    a. Check the power cord to see if it is firmly plugged into an electrical outlet.

    b. Examine the power cord for any damages.

    c. See if the electrical outlet is working by plugging in another appliance.

    d. Check to be certain that the Upper Bag Detection Tray is properly inserted.

    e. Make sure the bag is placed correctly inside the Vacuum Channel. (See How to Vacuum Seal with FoodSaver® Vacuum Sealing Bags)

    f. Check to ensure the Easy-lock latch is in the closed position.

    g. Check the Foam Gasket around the Drip Tray to make sure it is free from food material and is properly inserted into the gasket channel.

    h. Check the Upper Gasket around the Upper Bag Detection Tray to be sure it is free from food material.

    i. If overheated, allow the appliance to cool for 20 minutes.

    j. For more usage tips visit our website at www.foodsavereurope.com.

Tips on Removing Air from a Bag

Avoid wrinkles when inserting the bag into the Vacuum Channel

Wrinkles in the seal may cause a leakage and allow air to return into the bag. To eliminate any wrinkles while inserting the bag into the vacuum channel, hold the bag with two hands gently stretching the bag flat until the vacuum pump begins. If you find wrinkles after sealing the bag, simply cut the bag open and vacuum seal again.

If motor runs for more than 30 seconds without stopping, consider the following:

If you are vacuum sealing with a bag, make sure the bag is properly sealed (See “How to Make a Bag From a Roll”). Check the foam gasket around the Drip Tray to make sure it is free from food material and is properly inserted into the gasket channel.

If vacuum sealing with an accessory, check the Accessory Hose connections to ensure a tight fit.

Tips for Successful Vacuum Sealing (continued)

Tips on Sealing a Bag

When making a bag from a roll:
Press the Seal Button before placing the bag material into the Vacuum Channel. Once the bag is inserted the Seal process will begin immediately.
Note: If you forget to press the Seal Button before inserting the bag into the Vacuum Channel, the vacuum pump will turn on. This is not a problem, simply press the Seal Button to prevent the pump from running continuously,and the sealing process will begin.

How to Prevent moisture or liquid from being pulled into the Drip Tray or getting trapped in the seal:
Either pre-freeze moist food such as raw meat for 1-2 hours before vacuum sealing, or place a folded paper towel between food and the end of the bag to absorb excess liquid. Be sure to leave at least 8 cm (3 inches) between the paper towel and the end of the bag so that the bag seals properly with the paper towel inside and not positioned in the seal area.

Make sure appliance has time to cool down.
Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, the appliance will stop operating to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow the appliance to cool down.

Tips on Vacuum Sealing with Accessories

How to prepare FoodSaver® Accessories for Vacuum packaging

Accessories include FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters, Containers and Bottle Stoppers.

1. Always leave at least 2.5 cm (1 inch) of space between the contents and the rim.
2. Wipe rim of canister, container or bottle to ensure it is clean and dry.
3. Place lid on canister or container, or place stopper in bottle.
4. For accessories with a large knob on lid, turn knob to Vacuum. Vacuum package using the instructions below. When the vacuum process is complete, turn the knob to Closed before removing the Accessory Hose.
5. For Accessories without a large knob on the lid, vacuum package using instructions below.

Marinating with your FoodSaver® Appliance

The FoodSaver® Quick Marinator Canister is the perfect FoodSaver® Accessory for marinating foods. Foods will marinate in minutes when vacuum sealed because the vacuum process opens the pores of the food and absorbs the marinade more quickly.

Important Note: Use the FoodSaver® Quick Marinating Canister with clear lid and large white knob. To marinate, make sure the knob on the accessory lid is set to Vacuum/Canister position.

1. Prepare enough of your favourite marinade to fully cover food inside a marinating canister. Always leave at least 2.5 cm (1-inch) of space between the contents and the top of the rim.
2. Make sure the rubber gasket underneath the lids as well as the rim of the marinating canister is free from food materials.
3. Make sure the Accessory Hose is securely inserted into the port on the FoodSaver® Quick Marinator lid.
4. Make sure the knob on the accessory lid is set to Vacuum/Canister.
5. Make sure lid is firmly attached to marinator base.
6. Press the Vacuum & Seal button on the control panel.
7. Your FoodSaver® Vacuum Sealing System will now begin the Quick Marinate Cycle. The Vacuum Indicator Light will flash to indicate the marinating process has begun.
8. While Marinating, the Vacuum Progress Display will blink during the Vacuum Hold or Rest Cycle.
9. To preserve food safely, after completing the marinating cycle, the appliance will signal with short beeps to indicate your Quick Marinate Cycle is completed. Press any button to silence the signal. You may now cook or refrigerate your marinated food.

Storage Guide
Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver®	Normal Storage Life
Meat				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	FoodSaver® Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Hard Cheeses (Do not vacuum package soft cheese)				
Cheddar, Swiss	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables (Do not vacuum package fresh mushrooms, onions & garlic)				
Asparagus	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Mangetout, Sugar snap Peas	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Fruits				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Softer Berries				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Harder Berries				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days

Baked Goods, Coffee, Snacks and Liquids

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage life with FoodSaver®	Normal Storage Life
Baked Goods				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Nuts				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Coffee				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	5-6 months	1 month
Prepared Liquids				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver® Bag	1-2 years	3-6 months
Bottled Liquids				
Oils	Pantry	FoodSaver® Bottle Stopper	1-11/2 years	5-6 months
Dry Foods				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Powdery Foods				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Snack Foods				
Crisps	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Biscuits, Crackers	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

Care and Cleaning

To Clean Appliance:

Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off gasket with warm soapy cloth if needed. Bottom gasket may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water. **The top gasket is not removable.**

The Removable Drip Tray makes cleanup easy when small amounts of liquids are inadvertently pulled into the Vacuum Channel during vacuum process.

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry thoroughly before re-inserting into the appliance.

Always leave lid latch in open or store position, never leave in closed position. When appliance is left in closed position, the gaskets become compressed and the unit may not function properly.

Do not leave appliance outside in the environment while not in use.

Remove All Food
Around Gaskets

Lift Drip Tray Out

Trouble-Shooting

Problem	Solution
Red Seal LED Flashing	• Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. Wait for 20 min for unit to cool off. • Wait 20 seconds between seals. • Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. See next section “Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating”.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating	• If making a bag from a roll, make sure one end of bag is sealed. See “How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll”. • Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag in down inside the vacuum channel. • Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel. • Open unit and make sure gaskets are inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on the top or bottom gasket (see “Care and Cleaning”). • Appliance has been left in the latched position: Gaskets may be compressed. Unlatch and allow 10 to 20 minutes for gaskets to expand. • Make sure the accessory hose is not attached to accessory port.
Gasket is loose or has a tear	• If it is the lower gasket, take out the lower gasket, clean it and reinsert the gasket into the vacuum channel. • If it is the upper gasket, please contact Customer Service.
Bag is not sealing properly	• Liquid in bag, make sure unit is on moist food setting. • Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. • Check for food debris around seal area. If present, take out the Gasket, clean it and reinsert the Gasket into the Vacuum Channel (see “Care and Cleaning”). • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel.
No lights on the control panel	• Make sure unit is plugged in • Make sure wall outlet is functional • Make sure lid is all the way down, and the bar is in the closed position.

Trouble-Shooting (cont.)

Problem	Solution
Nothing happens when bar is closed and button is pressed	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Lower bar, make sure door is all the way down.
Cannot insert bag into machine	• Make sure there is enough bag material to reach center of drip tray. Always allow three inches (7.62mm) extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. • Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag CURL DOWN into Vacuum Channel.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	• Examine the seal. A winkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into vacuum channel. • Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal. • Sharp food items may have punctured bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal. • Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.
Bag Melts	• Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item. • Use FoodSaver brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
If you need further assistance:	• Call Consumer Services at your country. • For additional tips and answers to frequently asked questions, go to www.foodsavereurope.com

The Complete FoodSaver® System

Get the most out of your FoodSaver® appliance with easy-to-use FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.

FoodSaver® Bags and Rolls

The design of FoodSaver® Bags and Rolls features special channels that enable the efficient and complete removal of air. The multi-ply construction makes them an especially effective barrier to oxygen and moisture, preventing freezer burn. FoodSaver® Bags and Rolls come in a variety of sizes.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

FoodSaver® Vacuum Packaging Canisters

FoodSaver® Canisters are simple to use and ideal for vacuum packaging delicate items such as muffins and other baked goods, liquids and dry goods.

The canisters come in a variety of styles and sizes and can be used on the countertop, in the refrigerator or in the pantry.

The Quick Marinator is an excellent way to marinate foods in minutes instead of hours. Any FoodSaver® Canister can be used for marinating, but we recommend the square or rectangular shapes because less marinade is needed. Canisters should not be used in the freezer.

The stackable, lightweight containers are a convenient option to store make-ahead meals, leftovers and snacks.

Note: Allow hot foods to cool to room temperature before vacuum packaging. Otherwise contents may bubble up out of canister.

FoodSaver® Bottle Stopper

Use FoodSaver® Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids and oils. This will extend the life of the liquid and preserve the flavour. Avoid using the Bottle Stopper on plastic bottles.

Note: Do not vacuum package carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to go flat.

How to Purchase FoodSaver® Bags, Rolls and Accessories

FoodSaver® products are available at most major retailers.

Guarantee

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Importanti misure di sicurezza

Importanti misure di sicurezza

Per assicurare la propria sicurezza, osservare sempre queste precauzioni di base quando si usa un apparecchio FoodSaver®:

1. Leggere attentamente il manuale dell'utente per le istruzioni di funzionamento. Leggere tutte le istruzioni prima di usare questo manuale.
2. Non usare l'apparecchio su superfici bagnate o bollenti o vicino a una fonte di calore.
3. Per proteggersi da un'elettrocuzione, non immergere alcuna parte dell'apparecchio o del cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.
4. Per disconnettere, staccare il cavo elettrico dalla presa elettrica. Non disconnettere tirando il cavo.
5. Non usare l'apparecchio con un cavo o una presa danneggiati. Non usare l'apparecchio se il funzionamento è difettoso o risulta danneggiato in qualche modo. Portarlo a un Centro di servizio autorizzato per farlo esaminare, riparare o regolare l'alimentazione o la meccanica.
6. Usare l'apparecchio solo per l'uso al quale è destinato.
7. Attenzione: è fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di attorcigliamento o di disinnesto causati da un cavo più lungo. Si può usare una prolunga quando la taratura indicata non è inferiore alla taratura del cavo di questo apparecchio. Tutti i cavi non devono pendere dal piano di lavoro o dal tavolo per evitare che possano essere inavvertitamente disinnescati o tirati, specialmente dai bambini.
8. Non porre l'apparecchio sopra o nei pressi di un fornello a gas o elettrico acceso o in un forno caldo. Fare estrema attenzione durante la movimentazione di prodotti contenenti liquidi bollenti.
9. Attendere 20 secondi tra le sigillature per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.
10. Nessuna manutenzione è necessaria da parte dell'utente
11. Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte o che mancano di esperienza o conoscenza, salvo se è stato loro fornita supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
12. Un'attenta supervisione è necessaria quando un apparecchio è usato da bambini o nelle loro vicinanze per assicurarsi che essi non giochino con l'apparecchio.

Solo per uso domestico
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Benvenuti al sistema di sigillatura sottovuoto Foodsaver®

Congratulazioni...

State per beneficiare dei vantaggi di freschezza del FoodSaver®. Per anni, il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver® ha aiutato milioni di famiglie a mantenere gli alimenti freschi il più a lungo nel frigorifero, nel freezer e nella dispensa. Il sistema FoodSaver® è studiato per rimuovere l'aria e prolungare il tempo di freschezza degli alimenti fino a cinque volte più a lungo dei metodi convenzionali di conservazione. Mantenere l'apparecchio FoodSaver® sul piano di lavoro per scoprirne presto la convenienza e la versatilità.

Non riportare questo prodotto dove è stato acquistato

Perché la conservazione sottovuoto?

L'esposizione all'aria causa la perdita dei valori nutrizionali e del sapore e la bruciatura da freddo e favorisce la crescita di batteri, muffa e fermentazione. Il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver® rimuove l'aria e sigilla il sapore e la qualità. Con una gamma completa di sacchetti, scatole e accessori per ampliare le opzioni, si può ora beneficiare dei vantaggi di un metodo di conservazione degli alimenti provato scientificamente, che mantiene questi ultimi freschi fino a cinque volte più a lungo del normale.

Il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver® fa risparmiare tempo e denaro.

- **Fa spendere meno denaro.** Con il sistema FoodSaver®, si può acquistare all'ingrosso o in saldo e conservare gli alimenti nelle porzioni desiderate senza sprechi.
- **Fa risparmiare più tempo.** Si può cucinare in anticipo per la settimana, preparando le pietanze e conservandole nei sacchetti FoodSaver®.
- **Marinatura possibile in pochi minuti.** La conservazione sottovuoto apre i pori degli alimenti, in modo che si può ottenere la fragranza di una magnifica marinata in pochi minuti invece che di ore.
- **Facilita l'intrattenimento.** Si può cucinare il proprio piatto preferito e preparare le festività in anticipo in modo da poter trascorrere tranquillamente il proprio tempo con gli ospiti.
- **Consente di apprezzare più a lungo gli alimenti stagionali o speciali.** Si mantengono freschi più a lungo gli alimenti deperibili o consumati con minor frequenza.
- **Aiuta a controllare le porzioni per le diete.** Si possono conservare sottovuoto porzioni controllate e scrivere sui sacchetti le calorie e/o i grammi di grasso.
- **Protegge gli articoli non alimentari.** Mantiene gli oggetti per il campeggio o le vacanze in barca asciutti e organizzati per le escursioni . Protegge l'argenteria lucidata dall'annerimento, minimizzando l'esposizione all'aria.

Caratteristiche dell’apparecchio FoodSaver®

A. Conservazione del rotolo e (sotto coperchio.)

B. Pannello di controllo dell’apparecchio

C. Dispositivo di facile bloccaggio

D. Porta dell’accessorio

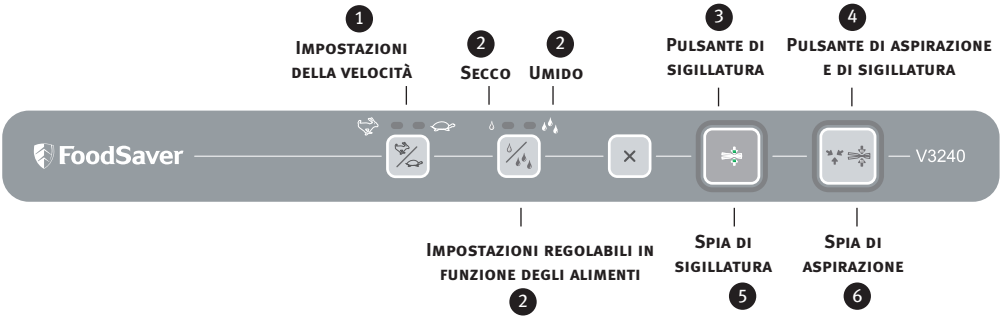
E. Conservazione dell’adattatore del contenitore (l’adattatore non è incluso; esso è fornito con i contenitori FoodSaver®.)

F. Tubo flessibile e conservazione dell’accessorio

G. Vassoio di gocciolamento facile da pulire

H. Stricia di sigillatura extra larga

Caratteristiche dell'apparecchio FoodSaver®



Caratteristiche di progettazione avanzate

Il pannello di controllo facile da usare pone l'utente in condizione di ottenere il massimo dal suo sistema FoodSaver® e il design del tastierino permette di pulirlo facilmente.

Per usarlo: abbassare la barra per chiudere la porta, quando la spia si accende sul pannello di controllo, si può selezionare sigilla o aspira e sigilla.

1. **Impostazioni della velocità**
   Selezionare la velocità per ottimizzare l'aspirazione – Lenta per gli alimenti delicati; Normale per i sacchetti, le scatole e tutti gli accessori.

2. **Impostazioni regolabili in funzione degli alimenti**
   Selezionare il tipo di alimento per ottimizzare la sigillatura – Secco (tempo di sigillatura normale) per alimenti senza liquidi; Umido (tempo di sigillatura più lungo) per alimenti succosi.

3. **Pulsante di sigillatura**
   Sigillatura automatica senza schiacciamento - ***Questo pulsante ha tre funzioni:***
   1. Premere per arrestare immediatamente il processo di aspirazione e iniziare la sigillatura del sacchetto. In tal modo si evita di schiacciare articoli delicati, come il pane, i biscotti e la pasticceria.
   2. Premere per creare una sigillatura quando si fanno i sacchetti da un rotolo FoodSaver®.
   3. Premere per creare una sigillatura su sacchetti umidi Mylar (come un sacchetto di patatine) per mantenere il cibo sigillato ermeticamente.

4. **Pulsante di aspirazione e sigillatura**
   Questo pulsante è previsto per due usi:
   1. Premere il pulsante per aspirare la confezione e sigillare gli alimenti a tenuta d'aria. L'apparecchio si arresta automaticamente.
   2. Premere per annullare qualsiasi processo in qualsiasi momento.

5. **Spia di sigillatura**
   Questa spia è prevista per due usi:
   1. Una luce costante indica che il processo di sigillatura è iniziato.
   2. Lampeggiamento indica errore.

6. **Spia dell'aspirazione**
   Mostra la progressione di aspirazione e sigillatura. Si spegne quando il processo è terminato completamente.

Come fare un sacchetto da un rotolo di sigillatura sottovuoto Foodsaver®

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio nel compartimento di conservazione del rotolo ***(Vedere la figura.1)***. Per ottenere migliori risultati , inserire il rotolo con il materiale rivolto in basso. **Nota:** i sacchetti possono essere sigillati con lo sportello dell'apparecchio chiuso o aperto.

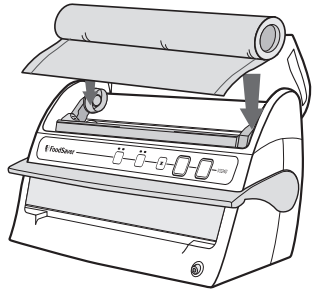


Fig. 1

2. Sollevare verso l'alto la barra del taglierino del rotolo e porre il materiale sotto la barra del taglierino ***(Vedere la figura.2).***

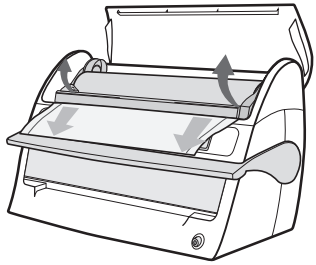


Fig. 2

3. Fare uscire il foglio per una lunghezza sufficiente per mantenere l'articolo conservato sottovuoto, più 4 pollici (11 cm). Abbassare la barra del taglierino e far scivolare il taglierino del rotolo lungo la barra ***(Vedere la figura.3).***

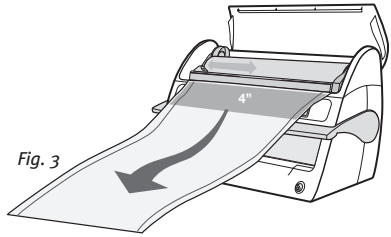


Fig. 3

4. Sollevare la barra, posizionare il sacchetto sulla striscia di sigillatura, abbassare la barra dolcemente, premere il pulsante Sigilla. Quando la luce rossa si spegne, sollevare la barra e rimuovere il sacchetto ***(Vedere la figura.4).***

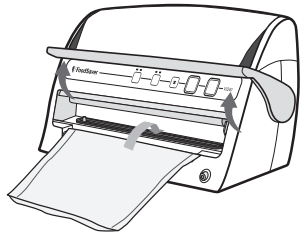


Fig. 4

5. Si dispone di un lato sigillato ***(Vedere la figura.5).***

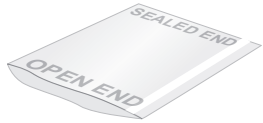


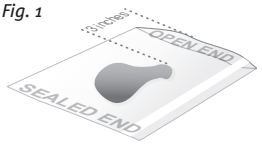
Fig. 5

6. Ora si è pronti per una sigillatura sottovuoto con il nuovo sacchetto ***(Vedere qui di seguito).***

Come sigillare sottovuoto i sacchetti FoodSaver®

1. Iniziare con un sacchetto del sistema si sigillatura sottovuoto FoodSaver® (o creare un sacchetto come descritto nella sezione precedente **"**Come fare un sacchetto da un rotolo").

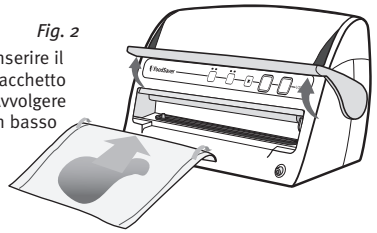
Fig. 1



2. Porre l'alimento nel sacchetto, lasciando almeno 8 cm (3 pollici) di spazio tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto ***(Vedere la figura.1).***

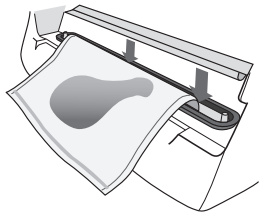
3. Usando le due mani, inserire il lato aperto del sacchetto nel canale di aspirazione ***(Vedere la figura.2).***

Fig. 2



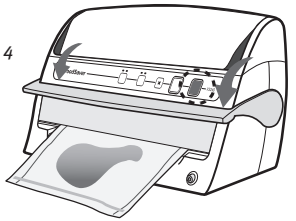
4. Porre l'estremità del sacchetto nel vassoio di gocciolamento ***(Vedere la figura.3).***

Fig. 3



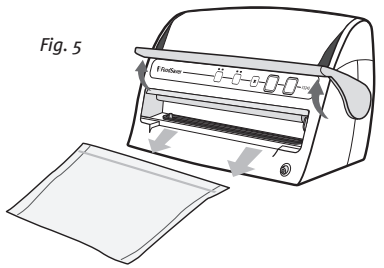
5. Abbassare la barra, premere il pulsante di aspirazione e sigillatura ***(Vedere la figura.4).***

Fig. 4



6. Quando la spia si spegne, sollevare la barra e rimuovere il sacchetto sigillato ***(Vedere la figura.5).***

Fig. 5



Linee direttive per la conservazione sottovuoto

Confezionamento sottovuoto e sicurezza degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto prolunga la vita degli alimenti, poiché elimina la maggior parte dell'aria dal contenitore ermetico e riduce l'ossidazione che incide sul valore nutritivo, sul sapore e sulla qualità generale dei cibi. L'eliminazione dell'aria inibisce inoltre il proliferare di microrganismi che possono causare problemi in specifiche circostanze:

Muffa – Facilmente identificabile per il suo aspetto vellutato. La muffa non cresce in ambienti dal basso contenuto di ossigeno e quindi il confezionamento sottovuoto ne rallenta la formazione.

Lievito – Produce fermentazione, ravvisabile da un odore acre e un sapore cattivo. Il lievito si forma in presenza di acqua, zucchero e a temperatura moderata e può anche sopravvivere in assenza d'aria. La refrigerazione rallenta la crescita di lievito; il congelamento la inibisce del tutto.

Batteri – Producono un odore sgradevole, causano scolorimento e/o rivestono il prodotto con una patina viscida. In condizioni propizie, il clostridium botulinum (l'organismo che causa il botulismo) si può formare in assenza d'aria e non è sempre avvertibile dall'olfatto o dal gusto. Benché molto raro, il botulismo è assai pericoloso.

Per la conservazione sicura degli alimenti, è importante mantenerli a bassa temperatura. La crescita batterica si riduce considerevolmente a temperature di 4ºC e inferiori. Il congelamento a -17ºC non neutralizza i microrganismi ma ne arresta la crescita. Per la conservazione nel lungo periodo, surgelare sempre i cibi deteriorabili che sono stati confezionati sottovuoto, e tenerli in frigorifero dopo averli scongelati. È importante osservare che il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa all'inscatolamento e non inverte il deterioramento dei prodotti alimentari, ma può solo rallentare la perdita di qualità. È difficile prevedere la durata dei cibi al livello di qualità massima, ciò dipende dall'età e dalle condizioni di ogni prodotto quando viene sigillato sottovuoto.

IMPORTANTE: Il confezionamento sottovuoto NON è un'alternativa alla refrigerazione o al congelamento.

Qualsiasi prodotto alimentare deteriorabile da tenere in frigorifero deve essere refrigerato o surgelato dopo il confezionamento sottovuoto.

Suggerimenti per la preparazione dei cibi e per il riscaldamento

Scongelamento e riscaldamento di prodotti alimentari confezionati sottovuoto

Scongelare sempre i prodotti in frigorifero o nel forno a microonde; non scongelare i cibi deteriorabili a temperatura ambiente.

Per riscaldare i cibi in una busta FoodSaver® con un forno a microonde, aprire sempre un angolo della busta prima di posarla sul piatto del microonde. Per evitare la concentrazione di calore in alcuni punti, non riscaldare al microonde carni con l'osso o cibi grassi utilizzando le buste FoodSaver®. È anche possibile riscaldare i cibi nelle buste FoodSaver® a bagnomaria (al di sotto di 75°C).

Istruzioni per la preparazione di carne e pesce:

Per i migliori risultati, precongelare carni e pesce per 1-2 ore prima di confezionare questi prodotti sottovuoto in una busta FoodSaver®. In tal modo si conservano i succhi e la forma dei prodotti alimentari, e si assicura una sigillazione ottimale.

Se non è possibile precongelarli, inserire un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto, appena sotto l'area di sigillazione. Lasciare la carta nella busta in modo che assorba l'umidità eccessiva e i succhi durante il confezionamento sottovuoto.

NB: La carne di manzo può avere un colore più scuro dopo il confezionamento sottovuoto, a causa della rimozione dell'ossigeno. Ciò non indica che il prodotto è avariato..

Instruzioni per la preparazione di formaggi a pasta dura:

Per la freschezza dei formaggi, riconfezionarli sottovuoto dopo ogni uso. La busta FoodSaver® deve essere particolarmente lunga, con 2,5 cm di materiale supplementare per ogni volta che si prevede di aprire e risigillare la busta, oltre allo spazio di 7,5 cm da lasciare normalmente tra il prodotto e la chiusura. Tagliare il bordo sigillato e togliere il formaggio. Per riporlo in conservazione, richiudere la busta e risigillarla.

IMPORTANTE: I formaggi a pasta molle non devono mai essere confezionati sottovuoto.

Istruzioni per la preparazione di verdure:

Le verdure devono essere scottate prima del confezionamento sottovuoto. Ciò arresta il processo enzimatico che deteriora il sapore, il colore e la consistenza delle verdure.

Per la scottatura, versare le verdure in acqua bollente o utilizzare un forno a microonde, assicurando che rimangano comunque croccanti. I tempi per la scottatura variano da 1 a 2 minuti per le verdure a foglia verde e i piselli, da 3 a 4 minuti per taccole (piselli dolci), zucchine a fette e broccoli; 5 minuti per le carote; da 7 a 11 per le pannocchie di granoturco. Dopo la scottatura, immergere le verdure in acqua fredda per arrestarne la cottura. Infine, asciugarle amponandole con un canovaccio prima del confezionamento sottovuoto.

NB: tutte le verdure (compresi broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo, cavolfiore, cavolo riccio, rapa) emanano gas naturali durante la conservazione. Dopo la scottatura, devono dunque essere conservati unicamente in freezer.

Quando si congelano le verdure, si consiglia di presurgelarle per 1-2 ore o finché non appaiono dure al tatto. Per congelare le verdure in porzioni singole, spargerle su una teglia da forno in modo che non si sovrappongano. In questo modo se ne

Linee direttive per la conservazione sottovuoto

impedisce il congelamento in blocco. Dopo averle congelate, toglierle dalla teglia e chiuderle sottovuoto in una busta FoodSaver®. Dopo il confezionamento sottovuoto, riporle nuovamente nel freezer.
IMPORTANTE: a causa del rischio di batteri anaerobici, i funghi freschi, le cipolle e l'aglio non devono mai essere confezionati sottovuoto.

Istruzioni per la preparazione di verdure in foglia:
Per i migliori risultati, utilizzare un contenitore per le verdure in foglia. Lavare le verdure, quindi asciugarle con un canovaccio o in una centrifuga per insalata. Dopo averle asciugate, riporle in un contenitore e confezionarle sottovuoto. Conservarle in frigorifero.

Istruzioni per la preparazione della frutta:
Quando si congelano frutti molli o frutti di bosco, si consiglia di presurgelarli per 1-2 ore o finché non appaiono duri al tatto. Per congelare la frutta in porzioni singole, spargerla su una teglia da forno in modo che i singoli frutti non si sovrappongano. In questo modo se ne impedisce il congelamento in blocco. Dopo averla congelata, toglierla dalla teglia e chiuderla sottovuoto in una busta FoodSaver®. Dopo il confezionamento sottovuoto, riporla nuovamente nel freezer.
È possibile creare porzioni sottovuoto per l'uso nella preparazione di torte oppure per l'aggiunta alla macedonia. In questo modo la frutta è disponibile tutto l'anno. Per la conservazione in frigorifero, si consiglia l'uso di contenitori FoodSaver®.

Istruzioni per la preparazione di prodotti da forno:
Per confezionare sottovuoto prodotti da forno morbidi e gonfi, si consiglia di utilizzare un contenitore FoodSaver® che non ne schiaccia la forma. Se si usa una busta, presurgelare i prodotti per 1-2 ore o finché non appaiono duri al tatto. Per velocizzare i tempi, creare la pasta per torte e biscotti, i fondi delle torte o torte complete o premescolare gli ingredienti asciutti e confezionarli sottovuoto per l'uso futuro.

Istruzioni per la preparazione di caffè e prodotti farinosi:
Per impedire l'infiltrazione di piccole particelle di cibo nella pompa del sottovuoto, porre un pezzo di carta da cucina sopra il prodotto nella confezione o nella busta prima di applicare il sottovuoto. È anche possibile riporre l'alimento nella confezione originale all'interno di una busta FoodSaver® o utilizzare un coperchio universale FoodSaverT® con il contenitore originale per il confezionamento sottovuoto.

Istruzioni per la preparazione di liquidi:
brodo per minestra, presurgelarlo in una casseruola, una marmitta o nel vassoio dei cubetti di ghiaccio. Togliere il liquidi congelato e confezionarlo sottovuoto in una busta FoodSaver®. I cubetti di brodo congelati sono facilmente impilabili nel freezer. Per utilizzarli, sarà sufficiente tagliare un angolo della busta e collocare la busta nel forno a microonde oppure in acqua a bassa ebollizione (al di sotto di 75°C).
Per conservare sottovuoto liquidi in bottiglia non efervescenti, si può usare un tappo FoodSaver® con il contenitore originale. Ricordarsi di lasciare almeno 2,5 cm (1 pollice) di spazio tra il contenuto e il fondo del tappo. Le bottiglie possono essere risigillate dopo ogni uso.

Linee guida per la preparazione per cibi preparati in anticipo, resti e sandwich:
Si conservano efficacemente i cibi preparati in anticipo, i resti e i sandwich nei contenitori leggeri, impilabili FoodSaver®. Essi possono essere passati nel forno a microonde o lavati nel cestello superiore della lavatrice e forniti con un adattatore regolabile. I contenitori leggeri saranno pronti per essere portati in ufficio o a scuola o dovunque!

Linee guida per la preparazione di spuntini:
I vostri spuntini rimarranno freschi più a lungo se li conserverete sottovuoto. Per migliori risultati utilizzate un barattolo o un container della gamma FoodSaver per gli alimenti fragili come i crackers.

Conservazione sottovuoto di articoli non alimentari

Il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver® protegge anche articoli non alimentari dall'ossidazione, la corrosione e l'umidità. Basta seguire le istruzioni per la conservazione sottovuoto degli alimenti usando scatole, contenitori e accessori FoodSaver®.
Per conservare sottovuoto posate in argento, inserirle in un materiale di imbottitura, come tovaglioli di carta, per evitare di forare il sacchetto. I sacchetti FoodSaver® sono ideali per le escursioni all'aperto. Per il campeggio e le escursioni, si possono portare i fiammiferi, le mappe e il cibo asciutto e compatto. Per avere acqua fresca da bere, riempire un sacchetto FoodSaver® con ghiaccio, sigillarlo e, quando necessario, lasciare che il ghiacciolo fonda. Se si fanno gite in barca a vela o in motoscafo, si può conservare sottovuoto il proprio cibo, le pellicole e un ricambio asciutto di vestiti. Ricordare di portare delle forbici o un coltello per aprire il sacchetto. Per mantenere i kit di emergenza al sicuro e asciutti, conservare sottovuoto segnali luminosi, batterie, torce elettriche, fiammiferi e candele e altri oggetti necessari. Gli articoli di emergenza resteranno asciutti e in ordine in casa, in macchina o in barca.

Consigli per la riuscita di una sigillatura sottovuoto

Suggerimenti di carattere generale

Consigli per riuscita di una sigillatura sottovuoto

1. La sigillatura sottovuoto NON è un sostituto del processo di riscaldamento dei cibi in scatola. Gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati.
2. Per i migliori risultati, usare sacchetti, scatole, contenitori o accessori FoodSaver®.
3. Durante il processo di sigillatura sottovuoto, piccolo quantitativi di liquido, molliche o particelle di alimenti possono essere inavvertitamente spinti nel vassoio di gocciolamento, intasando la pompa e danneggiando l'apparecchio.

Per impedire questo problema, seguire questi consigli:

   a. Per gli alimenti umidi e succosi: congelarli prima ed evitare di riempire troppo i sacchetti. Si può anche porre un tovagliolo di carta ripiegato nella parte superiore del sacchetto e sotto l'area di sigillatura.
   b. Per le minestre, le salse e i liquidi: congelarli prima ed evitare di riempire troppo i sacchetti. Oppure usare una scatola o un contenitore nel frigorifero.
   c. Per gli alimenti in polvere o finemente granulati: evitare di riempire troppo i sacchetti o usare una scatola o un contenitore. Si può anche introdurre un filtro per il caffé o un tovagliolo di carta prima di confezionare sottovuoto.
   d. Dopo ogni uso vuotare il vassoio di gocciolamento.

4. Per evitare un riempimento eccessivo, lasciare almeno 8 cm (3 pollici) tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto. Quindi lasciare almeno un altro pollice di sacchetto per il momento in cui si vuole riusarlo.
5. Non creare le proprie costure per un sacchetto di marca FoodSaver®. I nostri sacchetti sono prodotti con una speciale giuntura laterale, che è sigillata lungo l'intero bordo esterno.
6. Per evitare rugosità quando si sigillano sottovuoto alimenti voluminosi, tirare delicatamente per appiattire il sacchetto quando esso viene inserito nel canale di aspirazione e tenerlo fino a che la pompa comincia a funzionare.
7. Se non si è sicuri che il sacchetto sia sigillato correttamente, sigillarlo di nuovo.
8. Quando si deve sigillare sottovuoto articoli con bordi taglienti (spaghetti non cotti, argenteria, ecc.), proteggere il sacchetto da forature avvolgete gli articoli in un materiale di imbottitura soffice come un tovagliolo di carta. Si può anche usare una scatola o un contenitore invece del sacchetto.
9. Quando si usano accessori, ricordarsi di lasciare 2,5 cm (1 pollice) di spazio sulla parte superiore della scatola o del contenitore.
10. Per ottenere i migliori risultati, surgelare la frutta e scaldare la verdura prima della sigillatura sottovuoto. Fare riferimento alle linee guida della Sezione Confezionamento sottovuoto, per maggiori informazioni.
11. Se l'apparecchio non funziona o se il pulsante di sigillatura lampeggia per segnalare un problema:
    a. Controllare il cavo di alimentazione per vedere se è correttamente inserito in una presa elettrica.
    b. Esaminare il cavo di alimentazione per controllare che non sia danneggiato.
    c. Vedere se la presa elettrica funziona, inserendo un altro apparecchio.
    d. Controllare per assicurarsi che il vassoio superiore di rilevazione del sacchetto sia correttamente inserito.
    e. Assicurarsi che il sacchetto sia inserito correttamente nel canale di aspirazione. (Vedere Come sigillare sottovuoto con i sacchetti FoodSaver®)
    f. Controllare per assicurarsi che il dispositivo di facile bloccaggio sia in posizione chiusa.
    g. Controllare la guarnizione in spugna intorno al vassoio di gocciolamento, per assicurarsi che non vi sia presenza di cibo o materiali e che essa sia correttamente inserita nel relativo canale.
    h. Controllare la guarnizione superiore intorno al vassoio di rilevazione del sacchetto superiore per assicurarsi che non vi sia presenza di cibo o materiali.
    i. Se l'apparecchio è surriscaldato, lasciarlo riposare 20 minuti.
    j. Per ulteriori consigli sul funzionamento, visitare il nostro sito web al www.foodsavereurope.com.

Consigli per rimuovere l'aria dal sacchetto

Consigli per rimuovere l'aria dal sacchetto

Rugosità nella sigillatura possono causare perdite e lasciare che l'aria ritorni nel sacchetto. Per eliminare qualsiasi rugosità, inserire il sacchetto nel canale di aspirazione, tenere il sacchetto delicatamente con le due mani, stirandolo delicatamente per farlo divenire piatto fino a che sia attivata la pompa di aspirazione. Se si notano delle rugosità dopo aver sigillato il sacchetto, aprire quest'ultimo e ripetere la sigillatura sottovuoto.

Se il motore funziona per più di 30 secondi senza arrestarsi, considerare quanto segue:

Se si sta sigillando sottovuoto con un sacchetto, assicurarsi che quest'ultimo sia correttamente sigillato (Vedere "Come fare un sacchetto da un rotolo"). Controllare la guarnizione di schiuma intorno al vassoio di gocciolamento, per assicurarsi che esso sia vuoto di alimenti e che sia correttamente inserito nel canale della guarnizione.

Se si sta sigillando sottovuoto con un accessorio, controllare le connessioni del tubo flessibile dell'accessorio, per assicurare una stretta corrispondenza.

Consigli per la riuscita di una sigillatura sottovuoto (continua)

Consigli per sigillare un sacchetto

Quando si fa un sacchetto da un rotolo:
Premere il pulsante di sigillatura prima di inserire il sacchetto nel canale di aspirazione. Una volta inserito il sacchetto, il processo di sigillatura inizia immediatamente. **Nota:** se si dimentica di premere il pulsante di sigillatura prima di inserire il sacchetto nel canale di aspirazione, la pompa di aspirazione si attiva, creando un problema, basta allora premere il pulsante di sigillatura, per impedire alla pompa di funzionare continuamente e iniziare il processo di sigillatura.

Come impedire all'umidità e ai liquidi di essere spinti nel vassoio di gocciolamento o di restare intrappolati nella sigillatura:

Precongelare l'alimento umido come la carne cruda per 1-2 ore prima della sigillatura sottovuoto o porre un tovagliolo di carta tra il cibo e l'estremità del sacchetto, per assorbire i liquidi in eccesso. Assicurarsi di lasciare almeno 8 cm (3 pollici) tra il tovagliolo di carta e l'estremità del sacchetto, in modo che quest'ultimo possa essere sigillato correttamente col tovagliolo di carta all'interno e non sia posto in mezzo dell'area di sigillatura.

Assicurarsi che l'apparecchio abbia il tempo di raffreddarsi.
Attendere almeno 20 secondi tra le sigillature. In condizioni di uso molto gravose, l'apparecchio arresta il funzionamento per impedire il surriscaldamento. Se questo avviene, attendere 20 minuti per permettere all'apparecchio di raffreddarsi.

Consigli sulla sigillatura sottovuoto con un accessorio

Come preparare gli accessori FoodSaver® per il confezionamento sottovuoto

Gli accessori includono le scatole di confezionamento sottovuoto FoodSaver®, i contenitori e i tappi delle bottiglie.

1. Lasciare almeno 2,5 cm (1 pollice) di spazio tra il contenuto e il bordo.
2. Strofinare il bordo della scatola, del contenitore o della bottiglia per assicurarsi che sia pulito e asciutto.
3. Porre il coperchio sulla scatola o sul contenitore o porre il tappo sulla bottiglia.
4. Per gli accessori con un grande pomello sul coperchio, girare il pomello per aspirare. Confezionare sottovuoto seguendo le istruzioni qui di seguito. Quando il processo di aspirazione è completato, girare il pomello in posizione di chiuso prima di rimuovere il tubo flessibile dell'accessorio.
5. Per gli accessori con un grande pomello sul coperchio, confezionare sottovuoto, seguendo le istruzioni seguenti.

Marinatura con l'apparecchio FoodSaver®

La scatola di marinatura rapida FoodSaver è il perfetto accessorio FoodSaver® per marinare gli alimenti. Questi si possono marinare in pochi minuti con la sigillatura sottovuoto, perché il processo di aspirazione apre i pori degli alimenti e assorbe la marinatura più rapidamente.

Nota Importante: usare la scatola di marinatura rapida FoodSaver® con un coperchio chiaro e un grande pomello bianco. Per eseguire la marinatura, assicurarsi che il pomello sul coperchio dell'accessorio sia regolato sulla posizione di marinatura.

1. Preparare una quantità di marinata, sufficiente a coprire interamente il cibo in una scatola di marinatura. Lasciare sempre almeno 2,5 cm (1 pollice) tra il contenuto e la parte superiore del bordo.
2. Assicurarsi che la guarnizione a forma di nastro si trovi sotto il coperchio e il bordo della scatola di marinatura sia libero di materiale alimentare.
3. Assicurarsi che il tubo flessibile dell'accessorio sia inserito saldamente nello sportello del coperchio di marinatura FoodSaver®.
4. Assicurarsi che il pomello sul coperchio dell'accessorio sia impostato sulla posizione di marinatura.
5. Assicurarsi che il coperchio sia saldamente attaccato alla base del recipiente di marinatura.
6. Premere il pulsante di sigillatura sul pannello di controllo.
7. Ora, il sistema di sigillatura sottovuoto FoodSaver® inizia il ciclo di marinatura rapida. La spia di aspirazione e sigillatura lampeggia per indicare che il processo di marinatura è iniziato.
8. Durante la marinatura, il display del progresso di aspirazione lampeggia durante l'aspirazione o il ciclo di riposo.
9. Per conservare gli alimenti in condizioni di sicurezza, dopo aver completato il ciclo di marinatura, l'apparecchio segnalerà con brevi segnali acustici che il ciclo rapido di marinatura è completato. Premere qualsiasi pulsante per silenziare il segnale acustico. Ora si può cuocere o mettere in frigorifero il cibo marinato.

Guida per la conservazione degli alimenti | Carni, formaggi, verdure, frutta

Alimenti	Luogo di conservazione	Busta/accessorio FoodSaver® consigliato	Durata di conservazione FoodSaver®	Durata di conservazione normale
Carne				
Rinforzi, maiale, agnello	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	6 mesi
Carne macinata	Freezer	FoodSaver® Busta	1 anni	4 mesi
Pollame	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	6 mesi
Pesce	Freezer	FoodSaver® Busta	2 anni	6 mesi
Formaggi a pasta dura (Non confezionare sottovuoto formaggi a pasta molle)				
Formaggio cheddar	Frigorifero	FoodSaver® Busta, Contenitore	4-8 mesi	1-2 settimane
Parmigiano	Frigorifero	FoodSaver® Busta, Contenitore	4-8 mesi	1-2 settimane
Verdure (Non confezionare sottovuoto funghi freschi, cipolle e aglio)				
Asparagi	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Broccoli, cavolfiore	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Cavolo, cavolini di Bruxelles	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Mais (pannocchie o in grani)	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Fagiolini	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Lattuga, spinaci	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	2 settimane	3-6 giorni
Pisellini, taccole	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	8 mesi
Frutta				
Albicocche, prugne	Freezer	FoodSaver® Busta	1-3 anni	6-12 messi
Pesche, pesche noce	Freezer	FoodSaver® Busta	1-3 anni	6-12 messi
Frutti di bosco teneri				
Lamponi, more	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	1 settimane	1-3 giorni
Fragole	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	1 settimane	1-3 giorni
Frutti di bosco sodi				
Mirtilli	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	2 settimane	3-6 giorni
Mirtilli rossi	Frigorifero	FoodSaver® Contenitore	2 settimane	3-6 giorni

Pane, caffè, snacks e liquidi

Alimenti	Luogo di conservazione	Busta/accessorio FoodSaver® consigliato	Durata di conservazione FoodSaver®	Durata di conservazione normale
Prodotti da forno				
Panini, Bread, pasticcini	Freezer	FoodSaver® Busta	1-3 anni	6-12 mesi
Frutta secca				
Mandorle, arachidi	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	2 anni	6 mesi
Semi di girasole	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	2 anni	6 mesi
Caffè				
Chicchi	Freezer	FoodSaver® Busta	2-3 anni	6 mesi
Chicchi	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1 anni	3 mesi
Macinato	Freezer	FoodSaver® Busta	2 anni	6 mesi
Macinato	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	5-6 mesi	1 mesi
Prodotti liquidi				
Sughi, minestre, bolliti	Freezer	FoodSaver® Busta	1-2 anni	3-6 mesi
Liquidi in bottiglia				
Oli	Dispensa	FoodSaver® Tappo di bottigla	1-11/2 anni	5-6 mesi
Prodotti secchi				
Fagioli, cereali	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Pasta, riso	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Prodotti farinosi				
Latte in polvere	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Cocco essiccato	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Farina	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Zucchero, zucchero greggio	Dispensa	FoodSaver® Busta, Contenitore	1-2 anni	6 mesi
Spuntini				
Patatine	Dispensa	FoodSaver® Contenitore	3-6 settimane	1-2 settimane
Biscotti, cracker	Dispensa	FoodSaver® Contenitore	3-6 settimane	1-2 settimane

Cura e pulizia

Per pulire l'apparecchio:

Rimuovere il filo di alimentazione dalla presa elettrica. Non immergerlo in liquidi. Controllare le guarnizioni e intorno al vassoio di gocciolamento per assicurarsi che non vi sia traccia di alimenti. Se necessario passare sulla guarnizione un panno imbevuto di acqua saponata. Il fondo della guarnizione può essere rimosso per essere pulito. Pulire con acqua calda, saponata. **La parte superiore della guarnizione non è rimovibile.**

Il vassoio di gocciolamento rimovibile può essere pulito facilmente quando piccoli quantitativi di liquido sono inavvertitamente spinti nel canale di aspirazione durante il processo.

Vuotare il vassoio di gocciolamento dopo ogni uso. Lavarlo con acqua calda, saponata o porlo nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugarlo accuratamente prima di reinserirlo nell'apparecchio.

Lasciare sempre il dispositivo di chiusura del coperchio in posizione aperta o di conservazione. Quando l'apparecchio è lasciato in posizione chiusa, le guarnizioni vengono compresse e l'unità può non funzionare correttamente.

Non lasciare l'apparecchio in ambienti esterni quando non si usa.

Rimuovere tutto il cibo intorno alle guarnizioni

Rimuovere sollevandolo il vassoio di gocciolamento

Soluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La spia rossa di sigillatura lampeggia	• L'unità è surriscaldata. Lasciar passare sempre 20 secondi tra una sigillatura e l'altra . Se l'uso è intenso, l'apparecchio si spegne automaticamente e e la spia rossa lampeggia. Attendere 20 minuti per far raffreddare l'unità. • Attendere 20 secondi tra una sigillatura e l'altra. • La pompa di sigillatura funziona per più di 120 secondi. Con un utilizzo intenso, l'apparecchio si arresta automaticamente e la spia rossa lampeggia. Vedere la sezione seguente "La pompa di aspirazione funziona, ma il sacchetto non è espulso".
La pompa di aspirazione funziona, ma il sacchetto non è evacuato	• Se si fa un sacchetto da un rotolo, assicurarsi che un lato sia sigillato. Vedere "Come fare un sacchetto da un rotolo di sigillatura sottovuoto FoodSaver®". • Regolare il sacchetto e ritentare. Assicurarsi che il lato aperto si trovi inserito nel canale di aspirazione. • Controllare che non vi siano rugosità lungo la striscia di sigillatura. Per impedire la formazione di rugosità, stirare dolcemente il sacchetto a stendendolo quando lo si inserisce nel canale di aspirazione. • Aprire l'unità e assicurarsi che le guarnizioni siano inserite correttamente e non vi sia presenza di corpi estranei, polvere o detriti sulla parte superiore o inferiore della guarnizione (vedere "Cura e pulizia"). • L'apparecchio è stato lasciato in posizione di bloccaggio: le guarnizioni possono essere state compresse. Sbloccare e attendere da 10 a 20 minuti che la guarnizione si espanda. • Assicurarsi che il tubo flessibile dell'accessorio non sia attaccato alla porta di quest'ultimo.
La guarnizione è allentata o lacerata	• Se si tratta della guarnizione inferiore, rimuoverla, pulirla e reinserirla nel canale di aspirazione. • Se si tratta della guarnizione superiore, rivolgersi al Servizio Clientela nel suo Paese.
Il sacchetto non si sigilla correttamente	• Presenza di liquido nel sacchetto, assicurarsi che l'unità si trovi nell'impostazione di alimenti succosi. • Troppo liquido nel sacchetto, congelarlo prima di aspirarlo. • Controllare per la presenza di particelle di cibo intorno all'area di sigillatura. Se sono presenti, rimuovere la guarnizione, pulirla e reinserirla nel canale di aspirazione (vedere "Cura e Pulizia"). • Il sacchetto ha delle rugosità: per impedire la formazione di rugosità, stirare dolcemente il sacchetto a stendendolo quando lo si inserisce nel canale di aspirazione.
Nessuna spia accesa sul pannello di controllo	• Assicurarsi che l'unità sia inserita nella presa. • Assicurarsi che la presa funzioni. • Assicurarsi che il coperchio sia rivolto completamente in basso e che la barra sia in posizione chiusa.

Soluzione dei problemi (continua)

Problema	Soluzione
Non succede niente quando la barra è chiusa e il pulsante è premuto	• Assicurarsi che l'unità sia inserita nella presa. • Assicurarsi che la presa funzioni. • Abbassare la barra, assicurarsi che la porta sia completamente rivolta verso il basso.
L'aria è stata rimossa dal sacchetto, ma è ritornata	• Assicurarsi che vi sia abbastanza materiale nel sacchetto per raggiungere il centro del vassoio di gocciolamento. Lasciare sempre tre pollici (7,62 mm) di spazio per consentire al sacchetto di serrarsi saldamente intorno agli alimenti. • Stirare gentilmente il sacchetto a stendendolo quando lo si inserisce. Inserire il sacchetto PIEGATO IN BASSO nel canale di aspirazione.
L'aria è stata rimossa dal sacchetto, ma ora sta rientrando	• Esaminare la sigillatura. Una rugosità lungo la sigillatura può far rientrare l'aria nel sacchetto. Per impedire le rugosità nella sigillatura, stirare gentilmente a stendendolo il sacchetto, quando lo si inserisce nel canale di aspirazione. • A volta la presenza di umidità o di alimenti (come succhi, grasso, molliche, polveri, ecc.) lungo la sigillatura impedisce al sacchetto di essere sigillato correttamente. Riaprire il sacchetto, strofinare la parte superiore all'interno del sacchetto e risigillare. • Alimenti taglienti possono aver punto il sacchetto. Usare un nuovo sacchetto se si trova un foro. Coprire l'alimento tagliente con un materiale soffice di tamponamento, come un tovagliolo di carta, e risigillare. • Si possono essere verificati fermentazione o rilascio di gas naturali dall'interno degli alimenti. Quando questo si verifica, il cibo può aver iniziato a guastarsi e deve essere smaltito.
Il sacchetto fonde	• La striscia di sigillatura deve essere diventata troppo bollente, Attendere almeno 20 secondi per far raffreddare l'apparecchio tra un confezionamento sottovuoto e un altro. • Usare sacchetti FoodSaver®. I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono stati specialmente studiati per le unità FoodSaver®.
Se si desidera ulteriore assistenza:	• Chiamare il servizio clientela del proprio Paese. • Per ulteriori suggerimenti e risposte alle domande più frequenti, visitare il sito www.foodsavereurope.com

Il sistema completo FoodSaver®

Le migliori prestazioni dell'apparecchio FoodSaver® si ottengono usando i sacchetti, le scatole e i contenitori FoodSaver® facili da usare.

Sacchetti e rotoli FoodSaver®

I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono dotati di canali speciali che abilitano la rimozione efficiente e completa dell'aria. La costruzione a multi pieghe ne fa una barriera specialmente efficace all'ossigeno e all'umidità, impedendo la bruciatura da freddo. I sacchetti e i rotoli FoodSaver® sono forniti in una varietà di dimensioni.

IMPORTANTE: per evitare possibili malanni, non riusare i sacchetti dopo aver conservato carne o pesce crudi o alimenti grassi. No riusare i sacchetti che sono stati passati nel forno a microonde o sobolliti.

Scatole per il confezionamento sottovuoto FoodSaver®

La scatole FoodSaver® sono facili da usare e ideali per il confezionamento sottovuoto di alimenti delicati quali muffin e altri alimento cotti in forno, liquidi e alimenti secchi. La scatole sono fornite in una varietà di stili e dimensioni e possono essere usate sul piano di lavoro, nel frigorifero o nella dispensa.

L'apparecchio di marinatura rapida è un modo eccellente per marinare alimenti in minuti invece che di ore. Qualsiasi scatola FoodSaver® può essere usata per la marinatura, ma raccomandiamo le forme quadrate o rettangolari perché è necessaria una minor quantità di marinata. Le scatole non devono essere usate nel refrigeratore.

I contenitori leggeri, impilabili rapresentano un'opzione conveniente per conservare alimenti preparati in anticipo, resti o spuntini.

Nota: far raffreddare i cibi bollenti a temperatura ambiente, prima di confezionarli sottovuoto. Altrimenti il contenuto può formare bollicine fuori della scatola.

Tappo per bottiglie FoodSaver®

Usare tappi per bottiglie FoodSaver® per confezionare sottovuoto vini, liquidi non effervescenti e oli. In tal modo sarà prolungata la durata del liquido e preservato l'aroma. Evitare l'uso del tappo su bottiglie di plastica.

Nota: non conservare sottovuoto bevande gassate o effervescenti perché la rimozione del gas causerebbe la perdita dell'effervescenza.

Come acquistare sacchetti, rotoli e accessori FoodSaver®
I prodotti FoodSaver® sono disponibili presso la maggior parte dei principali dettaglianti.

Garanzia

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questao prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

Holmes si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a Holmes; e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes.

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da Holmes, riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a enquiriesEurope@jardencs.com per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Importantes Mesures de Précautions

Importantes Mesures de Précautions

Pour votre sécurité, sachez qu'il y a certaines mesures de précautions à prendre lorsque vous utilisez un appareil FoodSaver®:

1. Lire la Notice d'Utilisation avec soin pour toute instruction concernant l'utilisation de cet appareil. Lire toutes les instructions de cette notice avant d'utiliser cet appareil.
2. Ne pas utiliser cet appareil sur une surface humide ou chaude, ou à proximité d'une source de chaleur.
3. Pour éviter toute électrocution, ne plonger aucune partie de cet appareil, prise et fiche électrique dans de l'eau ou tout autre liquide. Débrancher quand vous ne vous en servez plus et avant de le nettoyer.
4. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise électrique murale. Ne pas tirer sur le fil pour débrancher.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le fil ou la fiche électrique sont endommagés. Ne pas utiliser l'appareil si le fonctionnement est défectueux ou si l'appareil est endommagé. Veuillez ramener l'appareil au Centre de Service après-vente autorisé le plus proche de chez vous pour toute inspection, réparation ou ajustement mécanique.
6. N'utiliser l'appareil que conformément à l'usage pour lequel il a été conçu.
7. Attention: le fil électrique est court pour réduire tout risque d'enchevêtrement ou de chute dû à un long fil électrique. Vous pouvez utiliser une rallonge si ses caractéristiques électriques ne sont pas moindres que celles de l'appareil. Aucun fil électrique ne devrait pendre du plan de travail ou du dessus de la table, de telle manière qu'il serait possible pour une personne ou en particulier des enfants de s'enchevêtrer et tirer sur le fil par accident.
8. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière ou d'une plaque électrique, ou à côté d'un four chaud. Il faut être très prudent au moment de bouger des produits contenants des liquides brûlants.
9. Attendre 20 secondes entre chaque mise sous vide pour laisser l'appareil refroidir.
10. L'appareil ne peut être réparé par l'usager.
11. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que ces mêmes personnes ne soit sous la supervision ou aient été formées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
12. Si l'appareil est utilisé à côté d'enfants ou par des enfants, ceux-ci doivent être sous la supervision d'un adulte pour éviter qu'ils ne l'utilisent comme un jouet.

Uniquement Pour Usage Domestique

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

Félicitations...

Vous êtes sur le point de profiter des avantages fraicheur du système FoodSaver®. Pendant des années, le Système d'Emballage Sous Vide FoodSaver® a aidé des millions de personnes à conserver la fraicheur des aliments plus longtemps que ce soit au réfrigérateur, au congélateur ou dans le placard. Le Systeme FoodSaver® est conçu pour mettre sous vide et conserver la fraicheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que n'importe quelle autre méthode de conservation plus traditionnelle. Poser l'appareil FoodSaver® sur votre plan de travail, et vous découvrirez rapidement qu'il est pratique et versatile.

Veuillez ne pas retourner cet appareil où vous l'avez acheté

Pourquoi Emballer sous Vide?

L'exposition à l'air provoque la perte de nutrition et de saveur des aliments, cause des brûlures de congélation et entraine le développement de bactéries, moisissures et champignons. Le système d'emballage sous vide FoodSaver® évacue l'air et soude à l'intérieur la saveur et la qualité. Avec toute la gamme des Sacs, Pots et Accessoires FoodSaver®, vous pouvez bénéficier aujourd'hui même des avantages d'une méthode de conservation scientifiquement prouvée qui maintient la fraicheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps.

Le Système d'Emballage Sous Vide FoodSaver® fait gagner du Temps et de l'Argent.

- **Vous fait économiser de l'argent.** Avec le système FoodSaver®, vous pouvez acheter en large quantité ou en promotion et mettre sous vide en portions plus petites pour éviter tout gaspillage.
- **Vous fait gagner du temps.** Cuisinez pour toute la semaine, préparez vos repas et conservez- les dans des Sacs FoodSaver®.
- **Fait mariner en quelques minutes.** L'emballage sous vide ouvre les pores des aliments, vous donnant ainsi cette saveur de parfaite marinade en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.
- **Facile pour vos invitations à dîner.** Préparez votre plat préféré et vos gâteries à l'avance et passez ainsi plus de temps avec vos invités.
- **Profitez des aliments de saison ou des spécialités.** Conservez plus longtemps des aliments facilement périssables ou que vous n'utilisez pas souvent.
- **Contrôlez vos portions pour votre régime.** Emballez sous vide des portions raisonnables et notez sur le sac le nombre de calories ou matières grasses.
- **Protégez vos objets.** Maintient au sec et bien organisés les objets que vous utilisez pour camper ou faire du bateau. Protège l'argent poli des ternissures en minimisant l'exposition à l'air.

Caractéristiques de Votre Appareil FoodSaver®

A. Espace Rangement pour Rouleau (sous le couvercle)

B. Ecran de Contrôle de l'Appareil

C. Loquet de Fermeture Facile

D. Port pour Accessoires

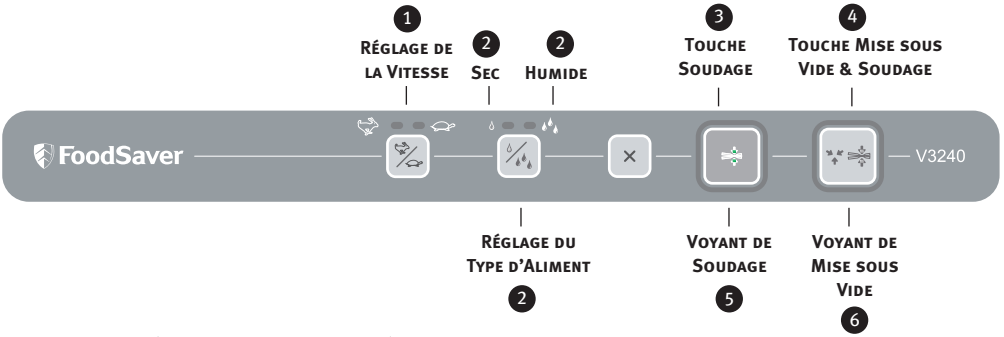
E. Espace Rangement pour Adaptateur Boites (l'adaptateur n'est pas inclus; fourni avec les boites FoodSaver®)

F. Tuyau pour Accessoire & Espace Rangement

G. Plateau d'Egouttement Facile à Nettoyer

H. Bande d'Etanchéité Extra Large

Description de Votre Appareil FoodSaver®



Fonctionnalités et Design Avancés

L'écran de contrôle vous permet en toute facilité d'utiliser au maximum votre Système FoodSaver®, et le design du pavé tactile vous permet de l'essuyer facilement

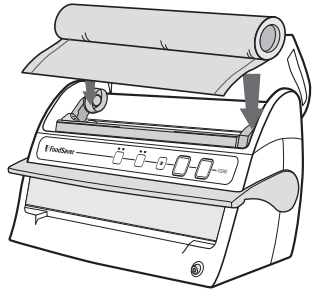
Pour usage: Abaisser la barre pour fermer la porte, une fois que les voyants de l'écran de contrôle sont allumés, vous pouvez choisir les fonctions soudage ou mise sous vide & soudage.

1. **Réglage de la Vitesse**
   Choisir la vitesse pour optimiser la mise sous vide – Lent pour aliments délicats; Normal pour les sacs, boites et tous les accessoires.
2. **Réglage du Type d'Aliments**
   Choisir le type d'aliment pour optimiser la mise sous vide – Sec (temps de soudage normal) pour aliments sans liquide; Humide (temps de soudage plus long) pour aliments juteux.
3. **TOUCHE SOUDAGE**
   Crush Free Instant Seal feature - ***This button has four uses:***
   1. Appuyer pour arrêter immédiatement la mise sous vide et commencer à souder le sac. Ceci pour éviter d'écraser des aliments délicats comme par exemple du pain, des petits gâteaux ou des pâtisseries.
   2. Appuyer pour souder lorsque vous faites des sacs à partir d'un Rouleau Sous Vide Thermosoudable FoodSaver®.
   3. Appuyer pour souder un sac de type Mylar (comme un sachet de chips) pour évacuer l'air et maintenir la fraicheur des aliments.
4. **Touche Mise sous Vide et Soudage**
   Cette touche a deux fonctions:
   1. Appuyer pour emballer sous vide et souder. L'appareil s'arrête automatiquement.
   2. Appuyer pour annuler toute opération à n'importe quel moment.
5. **Voyant de Soudage**
   Cette touche a deux fonctions:
   1. Si le voyant est allumé de façon constante, cela vous indique que le processus est en progression.
   2. Si le voyant clignote, c'est qu'il y a une erreur.
6. **Voyant de Mise sous Vide**
   Montre la progression du processus de mise sous vide et soudage. S'éteindra une fois le processus terminé.

Comment faire un Sac à partir d'un Rouleau Sous Vide Thermosoudable FoodSaver®

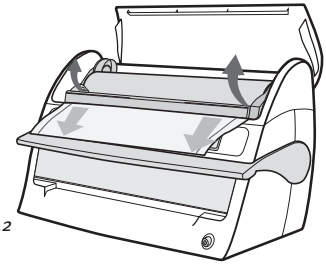
1. Ouvrir la porte de l'appareil et placer le rouleau dans le Compartiment de Rangement du Rouleau ***(Voir schéma no.1).*** Pour de meilleurs résultats, insérer le rouleau avec le rabat du matériel vers le bas. **Remarque:** les sacs peuvent être soudés avec la porte fermée ou ouverte.

schéma no.1



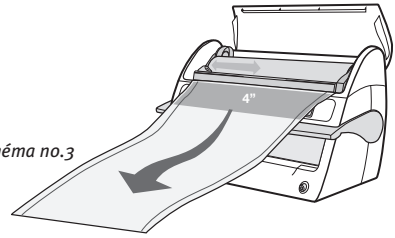
2. Lever la Barre du Coupoir du Rouleau et placer le plastique pour sachet sous le Coupoir ***(Voir schéma no.2).***

schéma no.2



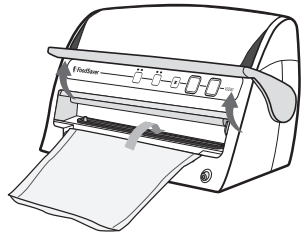
3. Tirer suffisamment de plastique pour contenir l'aliment qui va être emballé sous vide plus 4 pouces. Baisser la Barre du Coupoir et faire glisser le Coupoir à travers la Barre ***(Voir schéma no.3).***

schéma no.3



4. Soulever la barre, placer le sac sur la bande d'étanchéité, abaisser la barre lentement, appuyer sur la touche de Soudage. Une fois le voyant rouge éteint, soulever la barre et retirer le sac ***(Voir schéma no.4).***

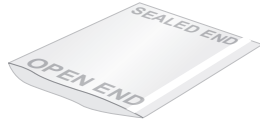
schéma no.4



5. Le fond du sac est maintenant soudé ***(Voir schéma no.5)***.

6. Maintenant vous êtes prêt à mettre sous vide et à souder avec votre nouveau sac ***(Voir ci-dessous).***

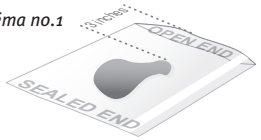
schéma no.5



Comment Emballer sous Vide avec les Sacs Sous Vide Thermosoudables de FoodSaver®

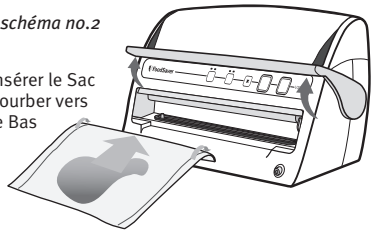
1. Commencer avec un Sac Sous Vide Thermosoudable de FoodSaver® (ou créer un sac en suivant les instructions du paragraphe ci-dessus intitulé “Comment faire un Sac à partir d’un Rouleau”).

schéma no.1



2. Mettre l’aliment ou les aliments dans le sac, en laissant au moins 8 cm (3 pouces) d’espace entre le contenu et l’ouverture du sac. ***(Voir schéma no.1).***

schéma no.2



3. En utilisant les deux mains, insérer l’ouverture du sachet courbé vers le bas à l’intérieur du Canal de Mise sous Vide ***(Voir schéma no.2).***

4. Placer le fond du sac sur le Plateau à Egouttement ***(Voir schéma no.3).***

schéma no.3

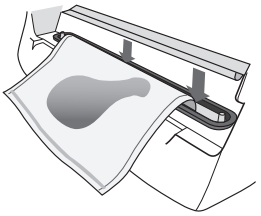
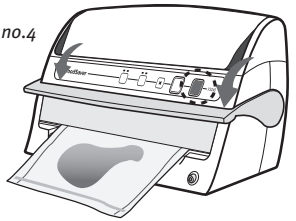


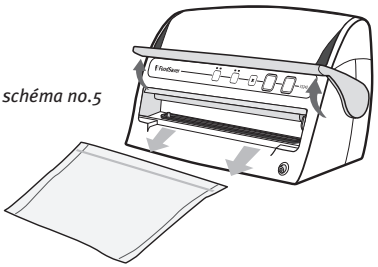
schéma no.4



5. Abaisser la barre et appuyer sur la touche Mise sous Vide & Soudage ***(Voir schéma no.4).***

6. Une fois le voyant de Mise sous Vide éteint, soulever la barre et retirer le sac soudé ***(Voir schéma no.5).***

schéma no.5



Directives pour emballer sous vide

Emballage sous vide et salubrité

L'évacuation quasi totale de l'air des contenants hermétiques propre à l'emballge sous vide prolonge la fraîcheur des denrées ; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions:

Moisissures – Faciles à identifier en raison de leur feutrage. Ne pouvant pas proliférer dans les milieux où il y a peu d'oxygène, l'emballage sous vide se révèle parfait pour freiner leur croissance.

Levures – Provoquent la fermentation, identifiée à l'odeur et au goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de temperatures modérées pour se multiplier. Elles croissant avec ou sans air. La réfrigération ralentit leur multiplication, la congélation l'arrête totalement.

Bactéries – Causent une odeur désagréable, la décoloration ou une texture douce et gluante. Sous conditions favorables, Clostridium botulinum (à l'origine du botulisme) peut croître sans air et parfois ne pas être détectée par l'odeur ou le goût. Bien que rare, cette bactérie peut présenter des dangers réels.

Les basses températures sont essentielles au maintien de la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 4 °C ou moins. La congélation a -17 °C ne tue pas les microorganismes, mais elle arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation.

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation et qu'il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leur saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

IMPORTANT: Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide.

Conseils de préparation et de réchauffage

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide: Faites-les toujours dégeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais, au grand jamais, à la température ambiante.

Pour réchauffer les aliments aux micro-ondes, dans un sac FoodSaver®, coupez un coin du sac et posez-le dans un plat transparent aux micro-ondes. Pour éviter les points chauds, ne réchauffez pas aux micro-ondes de viande avec os ou d'aliments gras dans les sacs FoodSaver®. Autre méthode: placez le sac FoodSaver® dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C.

Préparation de la viande et du poisson:

Pour obtenir les résultats optimaux, pré congelez la viande et le poisson pendant 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide dans des sacs FoodSaver®. Leurs jus et forme seront préservés, la soudure sera supérieure.

S'il est impossible de les pré congeler, placez un essuie-tout plié au haut du sac, entre la viande ou le poisson et la ligne de soudure. Laissez l'essuie-tout dans le sac, il absorbera l'humidité durant l'emballage sous vide.

Remarque: Le bouf peut sembler d'une couleur plus foncée après l'emballage sous vide, par suite de l'absence d'oxygène. Ce n'est pas un signe d'avarie.

Préparation des fromages à pâte dure:

Pour conserver le fromage, l'emballer sous vide après utilisation. Faire un sac FoodSaver® extra long, compter 2.5 cm (1-pouce) de matériel plastique additionnel pour chaque fois qu'il vous faudra ouvrir et ressouder le sac, en plus des 8 cm (3-pouces) d'espace que vous laissez normalement entre le contenu et la partie soudée. Couper tout simplement le bord qui a été soudé et retirer le fromage. Une fois que vous êtes prêt à réemballer le fromage, le mettre dans le sac et ressouder.

IMPORTANT: A cause des risques de bactéries anaérobies, il est préférable de ne pas emballer sous vide le fromage à pâte molle.

Conseils pour la Préparation des Légumes:

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Ce processus suspend l'action des enzymes qui pourrait entrainer perte de saveur, couleur et texture. Pour blanchir les légumes, les plonger dans de l'eau bouillante ou les mettre dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais croquants. Le blanchiment prend environ 1 à 2 minutes pour les légumes à feuilles vertes et les pois; 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les courgettes coupées en rondelles ou le brocoli ; 5 minutes pour les carottes; et entre 7 et 11 minutes pour les épis de mais. Après les avoir blanchi, plonger les légumes dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Et enfin, essuyer les légumes avec un torchon avant de les emballer sous vide.

Remarque: Tous les légumes conserves (brocolis, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé et navets, par exemple) dégagent des gaz. Une fois blanchis, ils ne doivent qu'être congelés.

Il est préférable de pré congeler les légumes pendant 1 ou 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient totalement gelés avant de les emballer sous vide.

Directives pour emballer sous vide

Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois les légumes congelés, placez les différentes portions dans des sacs FoodSaver® que vous souderez puis remettrez au congélateur.
IMPORTANT: A cause des risques de bactéries anaérobies, il est préférable de ne pas emballer sous vide les champignons frais, les oignons et l'ail.

Préparation des légumes-feuilles:
Utilisez de préférence un contenant pour eux. Lavez-les, séchez-les avec torchon ou essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans un contenant que vous scellerez sous vide. Gardez-les au réfrigérateur.

Préparation des fruits:
Mieux vaut pré congeler les fruits tendres et petits fruits pendant 1 ou 2 heures – ou jusqu'à ce qu'ils soient durs.Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois congelés, mettez les portions dans des sacs FoodSaver® que vous souderez puis congèlerez.

Vous pouvez faire des portions utilisables pour la cuisson, ainsi que vos combinaisons préférées pour préparer des salades de fruits toute l'année. Si vous désirez simplement les réfrigérer, nous conseillons d'employer un contenant FoodSaver®.

Préparation des produits de boulangerie:
Nous conseillons d'emballer les produits de boulangerie mous et légers dans les contenants FoodSaver® afin qu'ils gardent leur forme. Pour utiliser un sac, pré congelez l'article 1 ou 2 heures – il doit être dur. Économisez du temps : préparez pâtes à biscuits, fonds de tarte, tartes ou mélanges variés à l'avance et emballez-les sous vide pour utilisation ultérieure.

Préparation du café et des aliments en poudre:
Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre papier à café ou un essuietout au haut du sac avant de sceller le sac. Vous pouvez aussi mettre l'aliment, dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver®, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver® avec le contenant d'origine.

Préparation des liquides:
Pré congelez les liquides – les bouillons, par exemple – dans cocottes, moules ou plateau à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver®. Ces briques s'empileront facilement dans le congélateur. Pour les employer, coupez le coin du sac et posez le sac dans un plat transparent aux micro-ondes ou bien réchauffez le sac dans l'eau qui frémit à moins de 75 °C.
Pour emballer sous vide des liquides non-gazeux en bouteilles, vous pouvez utiliser un Bouchon de FoodSaver® avec le récipient original. Rappelez-vous de laisser au moins 2.5 cm (1-pouce) d'espace entre le contenu et le fond du bouchon de la bouteille. Vous pouvez refermer les bouteilles sous vide après chaque usage.

Directives pour Repas Préparés à l'Avance, Restes et Sandwiches:
Conserver efficacement vos repas préparés à l'avance, restes et sandwiches dans les boites faciles à ranger et légères de FoodSaver®. Vous pouvez les passer au four à micro-ondes, les mettre sur le panier supérieur de votre lave-vaisselle et ils vous sont donnés avec un adaptateur personnalisé. Ces boites légères seront prêtes à être emmenées au bureau ou à l'école, en même temps que vous !

Préparation des collations:
Vos grignotines resteront fraîches plus longtemps, les craquelins par exemple, si vous les emballez sous vide dans des contenants FoodSaver® qui les empêcheront d'être écrasés ou d'absorber de l'humidité.

Emballer Sous Vide du Non-Alimentaire

Le système d'emballage sous vide de FoodSaver® protège aussi le non-alimentaire de l'oxydation, la corrosion et l'humidité. Suivre tout simplement les instructions concernant l'emballage sous vide avec Sacs, Pots, Boites et Accessoires de FoodSaver®. Pour emballer sous vide des objets en argent, envelopper les pointes des fourchettes dans quelque chose de doux et épais comme par exemple des serviettes en papier, ceci pour éviter de percer le sac. Les Sacs de FoodSaver® sont parfaits pour des excursions. Pour camper ou pour faire des randonnées, garder au sec et compacter vos allumettes, cartes et aliments. Pour de l'eau fraiche, remplir simplement un Sac FoodSaver® avec des glaçons, le mettre sous vide et quand vous en avez besoin, laisser le sac à glaçons fondre. Si vous partez faire du bateau, emballer sous vide vos aliments, pellicules et des vêtements pour vous changer. Rappelez-vous d'apporter avec vous un couteau ou des ciseaux pour ouvrir le sac. Pour maintenir votre trousse d'urgence dans un endroit sur et au sec, emballer sous vide fusées, piles, lampes de poche, allumettes, bougies et autres nécessités. Votre trousse d'urgence sera ainsi maintenu au sec et bien organisée que ce soit chez vous, dans la voiture ou sur le bateau.

Conseils pour réussir l'Emballage sous Vide

Conseils en tout genre

Conseils pour réussir l'Emballage sous Vide

1. La Mise sous Vide NE remplace PAS le processus de mise en conserve. Les produits périssables ont quand même besoin d'être réfrigérés ou congelés.
2. Pour de meilleurs résultats, utiliser les Sacs, Pots, Boites et Accessoires de la marque FoodSaver®.
3. Pendant le processus d'emballage sous vide, il est possible que de petites quantités de liquides, miettes ou particules d'aliments tombent dans le Plateau d'Egouttement, ce qui pourrait obstruer la pompe et endommager l'appareil.

Pour éviter que cela arrive, suivre les conseils suivants:

   a. Pour aliments humides ou juteux: Pré-congeler et éviter de faire déborder les sacs. Vous pouvez aussi mettre une serviette en papier à l'intérieur du sac et sous la zone de soudage avant de commencer l'emballage sous vide.
   b. Pour soupes, sauces ou liquides: Pré-congeler et éviter de faire déborder les sacs. Ou bien, utiliser un pot ou une boite dans le réfrigérateur.
   c. Pour aliments en poudre ou granule: Eviter de faire déborder les sacs ou bien utiliser un pot ou une boite. Vous pouvez aussi mettre un filtre à café ou une serviette en papier à l'intérieur avant d'emballer sous vide.
   d. Vider le Plateau d'Egouttement après chaque utilisation.

4. Pour éviter les débordements, toujours laisser au moins 8 cm (3 pouces) d'espace entre le contenu du sac et l'ouverture du sac. Et laisser au moins un pouce d'espace en plus chaque fois que vous réutilisez le Sac.
5. Si vous utiliser un sac de FoodSaver®, ne pas créer les côtés vous-même. nos sacs sont conçus avec un joint spécial sur le côté, qui est soudé sur toute la surface et jusqu'à l'extrémité extérieure.
6. Pour éviter les plis sur la partie soudée, au moment de mettre sous vide des produits volumineux, étirez doucement le sac pour l'aplanir en même temps que vous insérez le sac dans le canal de mise sous vide, le maintenir ainsi jusqu'à ce que la pompe se mette en marche.
7. Si vous n'êtes pas sûr que votre sac est correctement soudé, recommencer l'opération.
8. Lorsque vous emballez sous vide des produits aux bords tranchants (spaghetti, couverts, etc.), il est recommandé de les envelopper avec quelque chose de doux et moelleux comme par exemple une serviette en papier, ceci pour éviter de percer le sac. Vous pouvez aussi utiliser un pot ou une boite au lieu du sac.
9. Lorsque vous utilisez des accessoires, rappelez-vous de laisser 2.5 cm (1 pousse) d'espace entre le contenu et le dessus du pot ou de la boite.
10. Mettre les fruits au congélateur et blanchir les légumes avant de les emballer sous vide pour de meilleurs résultats. Vous reporter au paragraphe intitulé "Directives pour Emballer Sous Vide" pour plus d'information.
11. Si l'appareil ne fonctionne pas, ou si le voyant de la Touche Soudage clignote en cas d'erreur:
    a. Vérifier le fil électrique et vous assurer qu'il est bien branché sur la prise murale.
    b. Examiner le fil électrique pour être sûr qu'il n'est pas endommagé.
    c. Vérifier que la prise murale fonctionne correctement en y branchant un autre appareil
    d. Vérifier que le Plateau Supérieur de Détection du Sac est correctement inséré.
    e. Assurez-vous que le sac est correctement place à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide. (Vous reporter au paragraphe intitulé " Comment Emballer sous Vide avec les Sacs Sous Vide Thermosoudables de FoodSaver®)
    f. Assurez-vous que le loquet de fermeture est bien en position fermée.
    g. Vérifier la mousse d'étanchéité qui se trouve autour du Plateau d'Egouttement et vous assurer qu'il n'y a pas de résidus d'aliments et qu'il est correctement inséré dans le canal du joint.
    h. Vérifier le joint supérieur autour du Plateau Supérieur de Détection du Sac et vous assurer qu'il n'y a pas de résidus d'aliments.
    i. Si l'appareil est surchauffé, le laisser refroidir pendant 20 minutes.
    j. Pour plus de conseils d'utilisation, vous rendre sur notre page internet www.foodsavereurope.com.

Conseils sur la mise sous vide d'un sac

Eviter les plis au moment d'insérer le sac dans le Canal de Mise sous Vide

Les plis sur la partie soudée peuvent provoquer des fuites et laisser entrer l'air à l'intérieur du sac. Pour éviter que des plis se forment au moment ou vous insérez le sac dans le canal de mise sous vide, tenir le sac avec les deux mains tout en étirant doucement pour l'aplanir jusqu'à ce que la pompe se mette en marche. Si vous découvrez des plis après la mise sous vide et le soudage, alors tout simplement ouvrez le sac et recommencez l'opération.

Si le moteur est en marche pendant plus de 30 secondes sans s'arrêter, veuillez prendre en considération:

Si vous mettez sous vide un sac, assurez-vous que ce sac est soudé correctement (Vous reporter au paragraphe "Comment faire un Sac à Partir d'un Rouleau"). Vérifier qu'il n'y a pas de particules d'aliments sur le joint autour du Plateau d'Egouttement et que le joint est correctement inséré dans son canal.

Si vous emballez sous vide avec un accessoire, vérifiez que le tuyau pour accessoire est correctement attaché.

Conseils pour réussir l'Emballage sous Vide (suite)

Comment souder un sac lorsque vous faites un sac depuis un rouleau:
Appuyer sur la Touche Soudage (C) avant de placer le plastique à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide (E). Une fois que le sac est à l'intérieur, le processus de Soudage commencera immédiatement.
Remarque: Si vous oubliez d'appuyer sur la Touche de Soudage avant d'insérer le sac dans le Canal de Mise sous Vide(E), la pompe se mettra en marche, ce n'est pas un problème, Appuyez tout simplement sur la Touche de Soudage pour éviter que la pompe ne fonctionne en continue, et le processus de soudage commencera.

Comment éviter que de l'humidité ou du liquide ne tombe dans le Plateau d'Egouttement (N) ou qu'il ne soit attrapé à l'intérieur du bord soudé:
Vous pouvez soit pré-congeler les aliments humides comme par exemple la viande crue pendant 1-2 heures avant d'emballer sous vide, ou bien vous pouvez mettre une serviette en papier entre l'aliment et le fond du sac pour absorber l'excès de liquides. Assurez-vous de laisser au moins 8 cm (3 pouces) entre la serviette en papier et le fond du sac pour que le soudage se fasse correctement avec le papier à l'intérieur du sachet et non pas entre la zone de soudage.

Assurez-vous que l'appareil a le temps de refroidir.
Attendre au moins 20 secondes entre chaque soudage. Si l'appareil est utilisé intensivement, il s'arrêtera de fonctionner pour éviter toute surchauffe. Si cela vous arrive, attendre 20 minutes pour laisser l'appareil refroidir.

Conseils pour une Mise sous Vide avec Accessoires

Comment préparer les accessoires de FoodSaver® pour un Emballage sous Vide

Les accessoires incluent les Bouchons, Pots et Boites Sous Vide Thermosoudables de FoodSaver®.

1. Toujours laisser au moins 2.5cm (1 pouce) d'espace entre le contenu et le bord.
2. Essuyer les bords du pot, de la boite ou de la bouteille pour vous assurer qu'ils sont bien propres et secs.
3. Mettre le couvercle sur le pot, la boite, ou le bouchon sur la bouteille.
4. Pour les accessoires ayant un large bouton sur le couvercle, tourner le bouton sur la position" Sous Vide". Mettre sous vide en suivant les indications ci-dessous. Lorsque la mise sous vide est terminée, tourner le bouton sur la position "Fermé" avant de retirer le tuyau.
5. Pour les accessoires sans large bouton sur le couvercle, mettre sous vide en suivant les indications ci-dessous.

Comment Mariner vos Plats avec l'appareil FoodSaver®

Le Pot pour Marinade de FoodSaver® est l'accessoire parfait pour mariner des aliments. Sous emballage sous vide, vous pouvez mariner vos aliments en quelques minutes parce que le processus de mise sous vide ouvre les pores de l'aliment et lui permet d'absorber la marinade plus rapidement.
Remarque Importante: Utiliser le Pot pour Marinade de FoodSaver® avec un couvercle transparent et un grand bouton blanc sur le couvercle. Pour préparer une marinade, assurez-vous que le bouton sur le couvercle de l'accessoire est bien sur la position marinade.

1. Préparer suffisamment de votre marinade préférée pour couvrir complètement l'aliment à l'intérieur du pot à marinade. Toujours laisser au moins 2.5 cm (1pouce) d'espace entre le contenu et le bord.
2. Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'aliments sur le joint en caoutchouc des couvercles ou sur le bord du pot à marinade.
3. Assurez-vous que le Tuyau pour Accessoires est correctement connecté au couvercle du Pot pour Marinade.
4. Assurez-vous que le bouton sur le couvercle est bien sur la position marinade.
5. Assurez-vous que le couvercle est fermement attaché à la base du pot à marinade.
6. Appuyer sur la Touche de Soudage du panneau de contrôle.
7. Votre Système d'Emballage sous Vide FoodSaver® commencera alors son Cycle de Marinade Rapide. Le Voyant Lumineux de mise sous vide et soudage clignotera pour indiquer que le processus a commencé.
8. Pendant le processus de Marinade, vous verrez l'Ecran de Suivi clignoter pendant les périodes de Rétention et de Repos.
9. Pour maintenir la fraicheur des aliments, après avoir terminé le cycle de marinade, l'appareil commencera à émettre un bip qui vous indiquera que le Cycle de Marinade Rapide est terminé. Appuyer sur n'importe quelle touché pour le réduire au silence. Vous pouvez maintenant soit cuire ou réfrigérer l'aliment que vous avez mariné.

Conservation Viandes, Fromages, Légumes Et Fruits

Aliments	Où les conserver	Sac ou accessoire FoodSaver® conseillé	Durée de conservation avec FoodSaver®	Durée de conservation normale
Viandes				
Boeuf, porc, agneau	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	6 mois
Viande hachée	Congélateur	Sac FoodSaver®	1 an	4 mois
Volaille	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	6 mois
Poisson	Congélateur	Sac FoodSaver®	2 ans	6 mois
Fromages à pâte dure (Ne pas emballer sous vide des fromages à pâtes molles)				
Cheddar, suisse	Réfrigérateur	Sac, contenant FoodSaver®	4-8 mois	1-2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sac, contenant FoodSaver®	4-8 mois	1-2 semaines
Légumes (Ne pas emballer sous vide des champignons frais, des oignons ou de l'ail)				
Asperges	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Brocoli, chou-fleur	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Chou, choux de Bruxelles	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Maïs (épis ou grains)	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Haricots verts	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Laitue, épinards	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	2 semaines	3-6 jours
Pois mange-tout, Sugar snap	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	8 mois
Fruits				
Abricots, prunes	Congélateur	Sac FoodSaver®	1-3 ans	6-12 mois
Pêches, nectarines	Congélateur	Sac FoodSaver®	1-3 ans	6-12 mois
Petits fruits mous				
Framboises, mûres	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	1 semaine	1-3 jours
Fraises	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	1 semaine	1-3 jours
Petits fruits plus durs				
Bleuets	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	2 semaines	3-6 jours
Canneberges	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver®	2 semaines	3-6 jours

Conservation Produits de boulangerie, café et collationsa

Aliments	Où les conserver	Sac ou accessoire FoodSaver® conseillé	Durée de conservation avec FoodSaver®	Durée de conservation normale
Produits de boulangerie				
Baguels, pain, pâtis-series	Congélateur	Sac FoodSaver®	1-3 ans	6-12 mois
Noix				
Amandes, arachides	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	2 ans	6 mois
Graines de tournesol	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	2 ans	6 mois
Café				
Café en grains	Congélateur	Sac FoodSaver®	2-3 ans	6 mois
Café en grains	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1 an	3 mois
Café moulu	Congélateur	Sac FoodSaver®	2 ans	6 mois
Café moulu	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	5-6 mois	1 mois
Liquides préparés				
Sauces, soupes, ragoûts	Congélateur	Sac FoodSaver®	1-2 ans	3-6 mois
Liquides en bouteille				
Huiles	Garde-manger	Bouchon FoodSaver®	1-11⁄2 ans	5-6 mois
Aliments secs				
Légumineuses, céré-ales	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Pâtes alimentaires, riz	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Aliments en poudre				
Lait sec	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Noix de coco séchée	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Farine	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Sucre, cassonade	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver®	1-2 ans	6 mois
Grignotines				
Chips	Garde-manger	Contenant FoodSaver®	3-6 semaines	1-2 semaines
Biscuits, craquelins	Garde-manger	Contenant FoodSaver®	3-6 semaines	1-2 semaines

Soin et Entretien

Pour Nettoyer l'Appareil:

Débrancher l'appareil de la prise électrique murale. Ne pas plonger dans du liquide. Vérifier qu'il ne reste aucun aliment sur les joints et autour du Plateau d'Egouttement. Essuyer le joint avec un chiffon humide et savonneux si nécessaire. Le joint inferieur peut être enlevé pour être nettoyé. Le laver avec de l'eau chaude savonneuse. **Le joint supérieur ne peut pas être retiré.**

Le Plateau d'Egouttement amovible rend le nettoyage plus facile lorsque du liquide tombe par inadvertance dans le Canal de Mise sous Vide pendant la mise sous vide.

Vider le Plateau d'Egouttement après chaque utilisation. Nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse ou le mettre sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Bien sécher avant de le réinsérer dans l'appareil.

Toujours laisser le loquet du couvercle en position ouverte ou de rangement, ne jamais le laisser en position fermée. Lorsque l'appareil est en position fermée, les loquets sont comprimés et par la suite il est possible que l'appareil ne fonctionne pas correctement.

Ne pas laisser l'appareil dehors aux intempéries s'il n'est pas utilisé.

Diagnostique des Anomalies

Problème	Solution
Le voyant Rouge LED de Soudage clignote	• L'appareil a surchauffé. Il faut toujours attendre 20 secondes entre chaque soudage. En cas d'utilisation intense, l'appareil s'éteindra automatiquement et le Voyant Rouge se mettra à clignoter. Attendre 20 minutes que l'appareil refroidisse. • Attendre 20 secondes entre chaque soudage. • La pompe de mise sous vide est en marche depuis plus de 120 secondes. En cas d'utilisation intense, l'appareil s'éteindra automatiquement et le Voyant Rouge se mettra à clignoter. Vous reporter à la section "La pompe de Mise sous Vide est en marche mais l'air du sac n'est pas évacué".
La pompe de Mise sous Vide est en marche mais l'air du sac n'est pas évacué	• Si vous faites un sac à partir d'un rouleau, assurez-vous que le fond du sac est bien soudé. Vous reporter à la section "Comment faire un Sac à partir d'un Rouleau Thermosoudable FoodSaver®". • Rajuster le sac et essayer à nouveau. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est bien à l'intérieur du canal de mise sous vide. • Vérifier que le sac n'a pas de plis au niveau de la Bande de Soudage. Pour éviter de créer des plis au niveau du soudage, tirer doucement sur le sac pour l'aplanir en l'introduisant dans le canal de mise sous vide. • Ouvrir l'appareil et vous assurer que les joints sont insérés correctement et qu'il n'y a pas de matériaux, débris ou résidus sur le joint supérieur ou inférieur (vous reporter à la section "Soin et Entretien"). • L'appareil est resté sur la position de verrouillage: les joints sont peut-être comprimés. Déverrouiller et attendre 10 à 20 minutes que les joints s'élargissent. • Assurez-vous que le tuyau pour accessoire n'est pas attaché au port pour accessoires.
Le joint est lâche ou déchiré	• S'il s'agit du joint inférieur, le démonter, le nettoyer et le réinsérer dans le canal de mise sous vide. • S'il s'agit du joint supérieur, veuillez contacter le Service Client de votre pays.
Le Sac ne se soude pas correctement	• Il y a du liquide à l'intérieur du sac, assurez-vous que l'appareil est bien réglé sur l'option aliments humides. • Il y a trop de liquide dans le sac; congeler avant de mettre sous vide. • Vérifier qu'il n'y a pas de résidus alimentaires autour de la zone à souder. S'il y en a, retirer le Joint, le nettoyer et le remettre en place à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide (vous reporter à la section "Soin et Entretien"). • Le sac fait des plis: pour éviter les plis au moment du soudage, tirer doucement sur le sac pour l'aplanir tout en l'insérant dans le canal de mise sous vide.
L'écran de contrôle ne s'allume pas	• Assurez-vous que l'appareil est bien branché. • Assurez-vous que la prise murale fonctionne. • Assurez-vous que le couvercle est bien fermé, et que la barre se trouve bien en position fermée.

Diagnostique des Anomalies (suite)

Problème	Solution
La barre est fermée et la touche est appuyée mais il ne se passe rien	• Assurez-vous que l'appareil est bien branché. • Assurez-vous que la prise murale fonctionne. • Abaisser la barre, assurez-vous que la porte est bien fermée.
Impossible d'insérer le sac dans l'appareil	• Assurez-vous que le sac est assez grand pour pouvoir atteindre le centre du plateau d'égouttement. Toujours laisser 3 pouces (7,62mm) d'espace en plus pour que le sac soit bien hermétiquement soudé autour des aliments. • Tirer doucement sur le sac pour l'aplanir tout en l'insérant. Insérer le sac avec la COURBURE VERS LE BAS à l'intérieur du Canal de Mise sous Vide.
L'air a été retiré mais maintenant il y a de nouveau de l'air dans le sac	• Examiner le soudage. Un pli au niveau du soudage peut avoir provoqué l'entrée de l'air dans le sac. Pour éviter les plis au moment du soudage, tirer doucement sur le sac pour l'aplanir tout en l'insérant dans le canal de mise sous vide. • Parfois, de l'humidité ou des aliments (tels que jus, graisse, miettes, poudre etc.) présents au niveau de la zone à souder empêchent que le soudage se fasse correctement. Couper le sac, essuyer l'intérieur du sac et ressouder. • Le sac peut avoir été troué par des objets aux bords tranchants. Utiliser un nouveau sac s'il y a un trou. Couvrir les objets ou aliments tranchants avec quelque chose pour amortir, tels que des serviettes en papier, et ressouder. • Il est possible qu'il y ait eu fermentation ou libération de gaz provenant des aliments. Dans ce cas, il est possible que les aliments aient commencé à se décomposer, il faut donc les jeter.
Le Sac a fondu	• Il est possible que la Bande de Soudage soit devenue trop chaude. Attendre toujours au moins 20 secondes et laisser l'appareil refroidir avant de recommencer à emballer sous vide. • Utiliser les sacs de la marque FoodSaver®. Nos Sacs et Rouleaux FoodSaver® ont été spécialement conçus pour être utilisés avec les appareils FoodSaver®.
Si vous avez besoin d'aide:	• Contacter le Service Client de votre pays. • Pour des conseils et des réponses additionnels à des questions souvent posées, rendez- vous sur le site www.foodsavereurope.com

Le Système FoodSaver® au Complet

Profiter totalement de votre appareil FoodSaver® avec les Sacs, Pots et Accessoires faciles à utiliser de FoodSaver®.

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver®

Les Sacs et Rouleaux FoodSaver® ont été conçus pour permettre l'évacuation complète et efficace de l'air. Les multiples épaisseurs les rendent particulièrement efficaces contre la pénétration de l'oxygène et de l'humidité, ce qui permet d'éviter les brûlures de congélation. Vous trouverez les Sacs et Rouleaux FoodSaver® en plusieurs tailles.

IMPORTANT: Pour éviter toute possibilité de maladie, ne pas réutiliser les sacs après avoir emballé de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sacs qui sont passés au four à micro-ondes ou qui ont mijotés.

Les Pots Sous Vide Thermosoudables FoodSaver®

Les Pots FoodSaver® sont simples à utiliser et parfaits pour emballer des produits délicats tels que muffins et autres pâtisseries, liquides et aliments secs. Vous trouverez les pots en une multitude de styles et de tailles, ils peuvent être utilisés sur le plan de travail, dans le réfrigérateur ou dans le placard.

La Marinade Rapide est un excellent moyen de mariner les aliments en quelques minutes au lieu de plusieurs heures. Vous pouvez utiliser n'importe quel Pot FoodSaver® pour vos marinades mais nous vous recommandons les récipients carrés ou rectangulaires parce que vous aurez besoin de moins de marinade. Les Pots ne devraient pas être utilisés dans le réfrigérateur.

Les boites empilables et légères sont pratiques pour conserver la fraicheur des repas préparés à l'avance, des restes et des collations.

Remarque: Laisser les aliments chauds refroidir à température ambiante avant de les emballer sous vide. Sinon il est possible que le contenu bouillonne et déborde du pot.

Le Bouchon de Bouteille FoodSaver®

Utiliser les Bouchons FoodSaver® pour emballer sous vide du vin, des liquides non-gazeux et des huiles. Cela permettra au liquide de durer plus longtemps et de conserver son goût plus longtemps. Evitez d'utiliser les Bouchons sur des bouteilles en plastique.

Remarque: Ne pas emballer sous vide des liquides gazeux ou mousseux car l'évacuation du gaz rendra ces boissons plates.

A quel endroit puis-je acheter les Sacs, Rouleaux et Accessoires de FoodSaver®?

Les produits FoodSaver® sont disponibles dans la plupart des magasins.

Garantie

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Medidas de seguridad

Para su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas cuando utilice el aparato FoodSaver®:

1. Lea atentamente el manual del usuario para ver las instrucciones de uso. Lea todas las instrucciones de este manual antes de utilizar el aparato.
2. No utilice el aparato en superficies mojadas o calientes, o cerca de fuentes de calor.
3. Para evitar descargas eléctricas, evite sumergir parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
4. Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No lo desconecte tirando del cable.
5. No utilice el aparato con un cable de alimentación o enchufe en mal estado. No use el aparato si no funciona bien o presenta algún tipo de daño. Llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
6. Utilice el aparato sólo para lo que está diseñado.
7. Precaución: se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgos de enredos o tropiezo de uno más largo. Se puede utilizar un cable alargador cuando el régimen eléctrico marcado no sea inferior al de este aparato. No deje ningún cable colgando sobre la encimera o la mesa para evitar tropiezos o tirones accidentales, especialmente por parte de niños.
8. No lo coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos u hornos calientes. Extreme la precaución cuando traslade productos que contengan líquidos calientes.
9. Espere 20 segundos entre sellados para que el aparato pueda enfriarse.
10. El usuario no debe intentar reparar el aparato.
11. Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a no ser que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado e instruido acerca del uso del aparato.
12. Es necesario supervisar estrechamente cuando sea utilizado por niños o cerca de estos, para evitar que jueguen con el mismo.

Exclusivamente para uso doméstico
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Bienvenido al sistema de sellado al vacío FoodSaver®

¡Felicidades!

Está a punto de disfrutar de toda la frescura que aporta el FoodSaver®. Durante años, el sistema de envasado al vacío FoodSaver® ha ayudado a millones de hogares a mantener los alimentos frescos durante más tiempo en la nevera, el congelador o la despensa. El sistema FoodSaver® se ha diseñado para extraer el aire y alargar la frescura de los alimentos hasta cinco veces más que con los métodos de conservación habituales. Tenga su FoodSaver® siempre a mano y pronto descubrirá su comodidad y versatilidad.

No devuelva este producto al punto de compra

¿Por qué envasar al vacío?

La exposición al aire hace que los alimentos pierdan valor nutritivo y sabor, provoca quemaduras por congelación y fomenta la proliferación de bacterias, mohos y levaduras. El sistema de envasado al vacío FoodSaver® elimina el aire y conserva el sabor y la calidad de los alimentos. Con el juego completo de bolsas, recipientes y accesorios de FoodSaver®, podrá ampliar sus opciones y disfrutar de los beneficios de un método de conservación científicamente probado que conserva los alimentos frescos hasta cinco veces más tiempo.

El sistema de envasado al vacío FoodSaver® ahorra tiempo y dinero.

- **Ahorre dinero.** Con el sistema FoodSaver®, puede comprar en grandes cantidades o aprovechar ofertas y envasar los alimentos al vacío y en las cantidades que desee, sin desperdiciar nada.
- **Ahorre tiempo.** Cocine para toda la semana y guarde las comidas en bolsas FoodSaver®.
- **Marine en cuestión de minutos.** El envasado al vacío abre los poros de los alimentos, de forma que puede lograr un marinado intenso en minutos, en lugar de horas.
- **Disfrute de sus reuniones.** Cocine esos platos para grandes ocasiones o que son su especialidad de antemano y disfrute de la compañía de sus invitados.
- **Disfrute de los alimentos de temporada o típicos.** Conserve durante más tiempo los artículos más perecederos o de uso más infrecuente.
- **Controle mejor las raciones de su dieta.** Envase al vacío las raciones justas y anote en la bolsa el número de calorías y/o los gramos de grasa.
- **Proteja los artículos no comestibles.** Mantenga secas y organizadas las provisiones para excursiones o el barco. Proteja el pulido de plata reduciendo al mínimo la exposición al aire.

Características del aparato FoodSaver®

A. Compartimento del rollo (debajo de la tapa)

B. Panel de control del aparato

C. Pestillo de cierre fácil

D. Puerto de accesorio

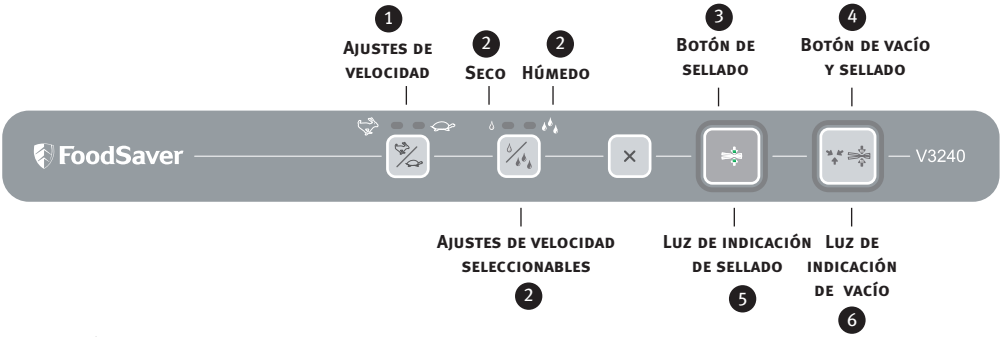
E. Compartimento del adaptador del recipiente (adaptador no incluido; se proporciona con los recipientes de FoodSaver®.)

F. Tubo y compartimento de accesorio

G. Bandeja de goteo de fácil limpieza

H. Banda de sellado extra ancha

Características del aparato FoodSaver®



Características de diseño avanzado

El panel de control de uso sencillo le permite aprovechar al máximo el sistema FoodSaver®, y el diseño del panel táctil facilita su limpieza.

Para usarlo: Baje la barra para cerrar la puerta. Cuando se enciendan las luces del panel de control, puede seleccionar sellado y vacío o solo sellado.

1. **Ajustes de velocidad**
   Seleccione la velocidad idónea para el vacío: lenta para alimentos delicados, normal para bolsas, botes y accesorios.
2. **Ajustes de velocidad seleccionables**
   Seleccione el tipo de alimento para realizar un sellado óptimo: seco (tiempo de sellado normal) para alimentos sin líquido u húmedo (tiempo de sellado más largo) para alimentos jugosos.
3. **Botón de sellado**
   Característica de sellado instantáneo sin aplastar los alimentos - ***Este botón tiene tres usos:***
   1. Púlselo para detener de inmediato el proceso de vacío y comenzar el sellado de la bolsa. De esta forma se evita aplastar artículos delicados, como pan, galletas o pasteles.
   2. Púlselo para sellar las bolsas del rollo FoodSaver®.
   3. Púlselo para sellar la mayor parte de bolsas de Mylar (como las bolsas de patatas fritas) para conseguir un sellado hermético de los alimentos.
4. **Botón de vacío y sellado**
   Este botón tiene dos usos::
   1. Púlselo para envasar al vacío y sellar los alimentos de forma estanca. El aparato se apaga automáticamente.
   2. Púlselo para cancelar el proceso en cualquier momento.
5. **Luz de indicación de sellado**
   Esta luz tiene dos usos:
   1. Si es constante indica que se ha iniciado el proceso de sellado.
   2. Si parpadea indica un error.
6. **Luz de indicación de vacío**
   Muestra el progreso del proceso de vacío y sellado. Se apaga cuando finaliza todo el proceso.

Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío FoodSaver®

1. Abra la puerta del aparato y coloque el rollo en el compartimento del mismo ***(Consulte la Fig.1).*** Para obtener los mejores resultados, introduzca el rollo con la hoja de material hacia abajo. **Nota:** las bolsas se pueden sellar con la puerta del aparato abierta o cerrada.

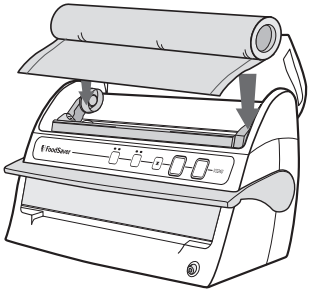


fig.1

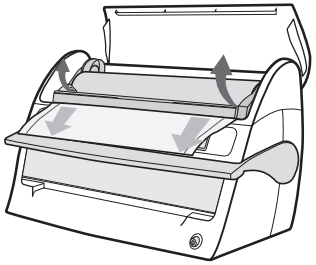


fig.2

2. Levante la barra de corte del rollo y coloque el material debajo de la barra de corte ***(Consulte la Fig.2).***

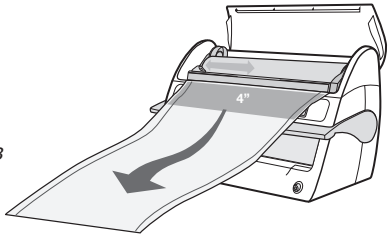


fig.3

3. Saque suficiente material de la bolsa para el artículo que desee conservar al vacío y añada 10 cm. Baje la barra del cortador y deslice el cortador por la barra ***(Consulte la Fig.3).***

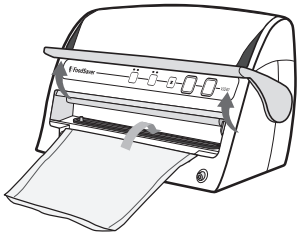


fig.4

4. Levante la barra, coloque la bolsa sobre la banda de sellado, baje la barra cuidadosamente y pulse el botón de sellado. Cuando la luz roja se apague, levante la barra y saque la bolsa ***(Consulte la Fig.4).***

5. Ya tiene un extremo sellado ***(Consulte la Fig.5).***

fig.5

6. Ahora puede aplicar el vacío a la nueva bolsa ***(Consulte en la próxima pagina)***

Cómo sellar al vacío con las bolsas de sellado al vacío FoodSaver®

1. Comience con una bolsa del sistema de sellado al vacío FoodSaver® (o cree una bolsa como se describe en “Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío”, arriba).

2. Coloque los artículos en la bolsa dejando al menos 8 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma ***(Consulte la Fig.1).***

3. Con las dos manos, introduzca el extremo abierto y rizado de la bolsa en el canal de vacío ***(Consulte la Fig.2).***

fig.1

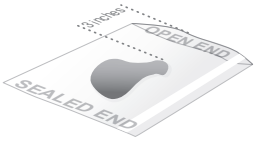
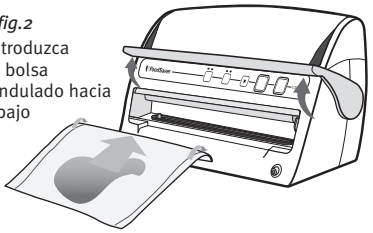
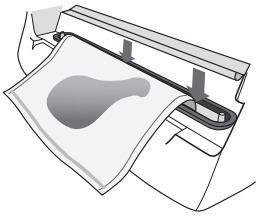


fig.2
Introduzca la bolsa Ondulado hacia abajo



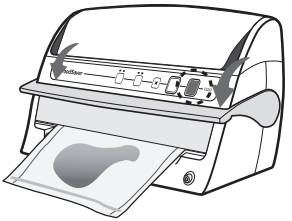
4. Coloque el extremo de la bolsa en la bandeja de goteo ***(Consulte la Fig. 3).***

fig.3



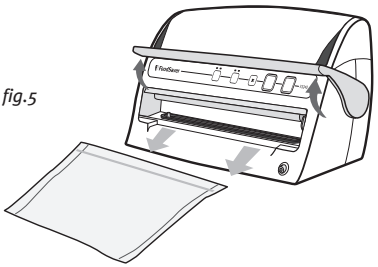
5. Baje la barra, pulse el botón de vacío y sellado ***(Consulte la Fig. 4).***

fig.4



6. Cuando la luz de sellado se apague, levante la barra y saque la bolsa sellada ***(Consulte la Fig. 5).***

fig.5



Pautas de envasado al vacío

Envasado al vacío y seguridad de los alimentos

El envasado al vacío amplía la duración de los alimentos al extraer la mayor parte del aire del contenedor sellado, con lo que se reduce la oxidación, que afecta al valor nutricional, al sabor y a la calidad general. La extracción del aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas bajo determinadas condiciones:

Moho – Se identifica fácilmente por la pelusa. El moho no puede crecer en un entorno de poco oxígeno, por lo que el envasado al vacío puede ralentizar el desarrollo del moho.

Fermentos – Provocan la fermentación, que se puede identificar por el olor y el sabor. Los fermentos necesitan agua, azúcar y una temperatura moderada para desarrollarse. También pueden sobrevivir con o sin aire. La refrigeración ralentiza el desarrollo de los fermentos mientras que la congelación los detiene completamente.
it completely.

Bacterias – Provocan un olor desagradable, decoloración y/o tienen una textura suave o viscosa. Bajo las condiciones adecuadas, Clostridium botulinum (el organismo que causa el botulismo) puede desarrollarse sin aire y a veces no se puede detectar ni por el olor ni por el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos con seguridad, es muy importante que los mantenga a temperaturas bajas. Puede reducir significativamente el desarrollo de microorganismos a temperaturas de 4°C o inferiores.

IMPORTANTE: El envasado al vacío NO sustituye la refrigeración ni la congelación. Todos los alimentos perecederos que requieran refrigeración se deben seguir refrigerando o congelando después de envasarlos al vacío.

Consejos para la preparación y el recalentamiento de los alimentos

Descongelar y recalentar alimentos envasados al vacío

Descongele siempre los alimentos en la nevera o en el microondas. No descongele los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar los alimentos al microondas en una bolsa FoodSaver®, corte siempre una esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para su uso en el microondas. Sin embargo, para evitar zonas calientes, no recaliente carne con hueso ni alimentos grasos en el microondas dentro de una bolsa FoodSaver®. También puede recalentar los alimentos en bolsas FoodSaver® sumergiéndolas en agua a fuego lento, por debajo de 75°C.

Pautas de preparación para la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, precongele la carne y el pescado durante 1-2 horas antes de envasarlo al vacío en una bolsa FoodSaver®. De esta manera se mantiene el jugo y la forma y se garantiza un mejor sellado.

Si no es posible precongelar, coloque una servilleta de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero debajo del área de sellado. Deje la servilleta de papel en la bolsa para absorber el exceso de humedad y jugo durante el proceso de envasado al vacío.

Nota: la carne puede estar más oscura tras el envasado al vacío debido a la eliminación del aire, pero eso no indica que esté en mal estado.

Instrucciones de preparación para quesos duros:

Para mantener el queso fresco, vuelva a envasarlo al vacío después de cada uso. Haga una bolsa de FoodSaver® muy larga, dejando 2,5 cm de material de bolsa para cada vez que tenga pensado abrir y volver a sellar, además de los 8 cm que se dejan normalmente entre el cierre y el contenido. Simplemente, corte para abrir y saque el queso. Cuando vaya a volver a envasar el queso, métalo en la bolsa y vuelva a sellarla.

IMPORTANTE: debido al riesgo de las bacterias anaeróbicas, los quesos blandos no deben envasarse al vacío.

Instrucciones de preparación para verduras:

Antes de ser envasadas al vacío, es necesario escaldar las verduras. Este proceso detiene la acción enzimática que causaría pérdida de sabor, color y textura.

Para blanquear (escaldar) las verduras, póngalas en agua hirviendo o en el microondas hasta que se hayan cocido, pero todavía estén crujientes. La duración del blanqueado va de 1 a 2 minutos para las verduras con hojas y los guisantes; de 3 a 4 minutos para los guisantes mollares, el brócoli o el calabacín a rodajas; 5 minutos para las zanahorias y de 7 a 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después del blanqueado, sumerja las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seque las verduras con una servilleta antes de envasarlas al vacío.

Nota: Todas las verduras (incluido el brócoli, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la col rizada y los nabos) emiten gases de manera natural durante el almacenamiento. Por tanto, después de escaldarlas, se deben almacenar únicamente en el congelador.

Cuando se congelan verduras, es mejor precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén bien congeladas. Para congelar verduras en porciones individuales, colóquelas primero sobre una bandeja de horno y sepárelas para que no se toquen. Así evitará que se congelen juntas en un bloque. Cuando estén congeladas, retire la bandeja de horno y empaquete al vacío las verduras en una bolsa FoodSaver®. Después de envasarlas al vacío, métalas en el congelador.

IMPORTANTE: Las setas frescas nunca se deben envasar al vacío.

Pautas de envasado al vacío

Pautas de preparación para las verduras con hojas:
Para obtener los mejores resultados, utilice un contenedor para guardar las verduras con hojas. Primero lave las verduras y, a continuación, séquelas con un paño o una centrifugadora de ensaladas. Cuando se hayan secado, póngalas en un contenedor y empaquételas al vacío. Guárdelas en la nevera.

Pautas de preparación para la fruta:
Cuando congele bayas o frutas blandas, es mejor precongelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén bien congeladas. Para congelar piezas de fruta en porciones individuales, colóquelas primero sobre una bandeja de horno y sepárelas para que no se toquen. Así evitará que se congelen juntas en un bloque. Cuando estén congeladas, retire la bandeja de horno y empaquete al vacío la fruta en una bolsa FoodSaver®. Después de envasarlas al vacío, métalas en el congelador.
Puede envasar al vacío porciones para cocinar o crear sus combinaciones favoritas para disponer fácilmente de ensaladas de frutas todo el año. Si la guarda en la nevera, recomendamos que utilice un contenedor FoodSaver®.

Pautas de preparación para alimentos horneados:
Para envasar al vacío alimentos horneados esponjosos, recomendamos que utilice un contenedor FoodSaver® de modo que mantengan su forma. Si utiliza una bolsa, precongele durante 1-2 horas o hasta que estén completamente congelados. Para ahorrar tiempo, haga masa de galletas, moldes de tortas precocidas sin hornear, tartas enteras, o mezcle ingredientes secos por adelantado y empaquételos para usarlos después.

Pautas de preparación para el café y los alimentos en polvo:
Para evitar que entren partículas de alimentos en la bomba de vaciado, coloque un filtro de café o una servilleta de papel en la parte superior de la bolsa o contenedor antes de realizar el envasado al vacío. También puede colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una bolsa FoodSaver® o utilizar una tapa universal FoodSaver® con el contenedor original para realizar el envasado al vacío.

Pautas de preparación para los líquidos:
Antes de envasar al vacío líquidos como sopas, precongélelos en una cacerola, molde para pan o bandeja cubitera hasta que estén sólidos. Retire el líquido congelado del recipiente y empaquételo al vacío en una bolsa FoodSaver®. Puede apilar estos "ladrillos congelados" en el congelador. Cuando esté listo para usarlos, simplemente corte una esquina de la bolsa y colóquela en un plato en el microondas o sumérjala en agua a fuego lento, por debajo de 75°C. Para envasar al vacío líquidos no carbonatados en botella, puede utilizar un tapón para botellas FoodSaver® con el recipiente original. Recuerde dejar al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón para botellas. Las botellas se pueden volver a sellar después de cada uso.

Pautas de preparación para comidas preparadas, sobras y sándwiches:
Conserve de forma eficaz sus comidas preparadas, sobras y sándwiches en los ligeros recipientes apilables FoodSaver®. Estos recipientes se pueden introducir en el microondas y en la bandeja superior del lavavajillas e incluyen un adaptador personalizado. ¡Los ligeros recipientes estarán listos para llevar a la oficina o al colegio cuando lo necesite!

Pautas de preparación para aperitivos:
Los aperitivos mantendrán su frescor durante más tiempo si los empaqueta al vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice un contenedor FoodSaver® para alimentos que se pueden romper como las galletas saladas.

Envasado al Vacío de Artículos no Comestibles

El sistema de envasado al vacío FoodSaver® también protege los artículos no comestibles de la oxidación, la corrosión y la humedad. Simplemente siga las instrucciones para envasar al vacío con las bolsas, recipientes y accesorios de FoodSaver® . Para conservar al vacío la plata, envuelva los cubiertos en un material blando y acolchado, como servilletas de papel, a fin de evitar perforaciones en la bolsa. Sus bolsas FoodSaver® son ideales para ir de excursión. En sus acampadas y excursiones, podrá conservar las cerillas, los mapas y los alimentos secos y ocupando poco espacio. Para disponer de agua para beber, llene una bolsa de FoodSaver® con hielo, séllela y, cuando la necesite, deje que se derrita el hielo. Si va a salir al mar, envase al vacío sus alimentos, artículos de fotografía o mudas de ropa secas. Simplemente recuerde llevar tijeras o un cuchillo para poder abrir la bolsa. Para mantener secos los kits de primeros auxilios, envase al vacío las bengalas, linternas, cerillas, velas y otros artículos indispensables. Todos estos artículos estarán secos y ordenados en su casa, en su coche o en su barco.

Consejos para un correcto sellado al vacío

Consejos generales

Consejos para un Correcto Sellado al Vacío

1. El sellado al vacío NO sustituye al proceso térmico de enlatado. Sigue siendo necesario refrigerar o congelar los artículos perecederos.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas, recipientes y accesorios de la marca FoodSaver®.
3. Durante el proceso de sellado al vacío, pueden caer ciertas cantidades de líquido, migas o partículas de alimentos en la bandeja de goteo, obstruyendo la bomba y dañando el aparato.

Para evitarlo, siga estos consejos:

   a. Para obtener alimentos más jugosos: congele primero y evite llenar en exceso las bolsas. Puede colocar una servilleta de papel doblada dentro de la parte superior de la bolsa y debajo del área de sellado antes de sellar al vacío.
   b. En el caso de sopas, salsas y líquidos: congele primero y evite llenar en exceso las bolsas. O bien, utilice un bote o recipiente en la nevera.
   c. En el caso de alimentos en polvo o de grano fino: evite llenar el exceso las bolsas o utilice un recipiente. También puede colocar un filtro para café o una servilleta de papel dentro antes de envasar al vacío.
   d. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.

4. Para evitar un llenado excesivo, deje siempre al menos 8 cm de material de la bolsa entre el contenido de ésta y su parte superior. Luego, deje al menos 2,5 cm de material de la bolsa por cada vez que tenga pensado reutilizarla.
5. No añada sus propias junturas laterales a las bolsas de marca FoodSaver® . Nuestras bolsas se han fabricado con una juntura lateral especial que se sella por completo en el borde externo.
6. Para evitar arrugas en el sellado cuando se sellan a vacío artículos voluminosos, aplane bien la bolsa al introducirla en el canal de vacío y sujétela hasta que comience a actuar la bomba.
7. Si no está seguro de haber sellado bien la bolsa, vuelva a sellarla.
8. Cuando selle al vacío artículos con bordes afilados (spaghetti secos, objetos de plata, etc.), proteja la bolsa de perforaciones envolviendo los artículos en un material suave y acolchado, como servilletas de papel. Es posible que prefiera usar un bote o recipiente, en lugar de una bolsa.
9. Cuando utilice accesorios, recuerde dejar 2.5 cm (de espacio en la parte superior del recipiente.
10. Congele la fruta y escalde la verdura antes de sellarla al vacío para obtener los mejores resultados. Consulte la sección Pautas de envasado al vacío para obtener más información.
11. Si el aparato no funciona, o si el botón de sellado parpadea para indicar un error:
    a. Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma eléctrica.
    b. Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado.
    c. Compruebe que la toma de corriente funciona enchufando a la misma cualquier otro aparato.
    d. Asegúrese de haber introducido bien la bandeja de detección de bolsa superior.
    e. Asegúrese de que la bolsa esté bien colocada dentro del canal de vacío. (Consulte Cómo sellar al vacío)
    f. Asegúrese que el pestillo de cierre fácil esté en la posición de cerrado.
    g. Compruebe la junta de espuma alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que no haya en ella restos de comida y que esté bien introducida en el canal de la junta.
    h. Compruebe que la junta de arriba, alrededor de la bandeja de detección de la bolsa superior, no tenga restos de comida.
    i. Si se sobrecalienta, deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos.
    j. Para ver más consejos de uso, visite nuestro sitio web, www.foodsavereurope.com.

Consejos para eliminar el aire de la bolsa

Evite que se produzcan arrugas al introducir la bolsa en el canal de vacío

Las arrugas pueden causar fugas y hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para eliminar las arrugas al introducir la bolsa en el canal de vacío, sujete la bolsa con las dos manos y estírela con cuidado para que quede plana hasta que comience el bombeo de vacío. Si ve que hay arrugas después de sellar una bolsa, córtela para abrirla y selle de nuevo al vacío.

Si el motor está funcionando durante más de 30 segundos sin detenerse, siga uno de estos procedimientos:

Si está sellando al vacío una bolsa, asegúrese de que ésta esté bien cerrada (consulte “Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío”). Compruebe la junta de espuma alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que no haya en ella restos de comida y que esté bien introducida en el canal de la junta.

Si está sellando al vacío con un accesorio, compruebe éste. Asegúrese de las conexiones del tubo estén bien ajustadas.

Consejos para un correcto sellado al vacío (continuación)

Consejos para sellar una bolsa cuando cree una bolsa a partir del rollo:
Pulse el botón de sellado antes de colocar el material de la bolsa en el canal de vacío. Una vez introducida, el proceso de sellado comenzará de inmediato.
Nota: si olvida pulsar el botón de sellado antes de introducir la bolsa en el canal de vacío, la bomba de vacío se activará, lo que no es ningún problema, simplemente pulse el botón de sellado para evitar que la bomba funcione de manera continua y dará comienzo el proceso de sellado.

Cómo evitar que se deposite humedad o liquido en la bandeja de goteo o que se quede atrapado en el cierre:
Congele previamente el alimento que contiene (como carne cruda) durante 1-2 horas antes de sellar al vacío, o bien coloque una servilleta de papel doblada entre el alimento y el extremo de la bolsa para absorber el exceso de líquido. Asegúrese de dejar al menos 8 cm entre la servilleta de papel y el extremo de la bolsa, de forma que la bolsa se selle adecuadamente con éste la servilleta dentro y compruebe que no se encuentre en la zona del cierre.

Deje que el aparato se enfríe.
Espere al menos 20 segundos entre sellados. Si se utiliza mucho, el aparato dejará de funcionar para evitar el sobrecalentamiento. Si se sobrecalienta, espere 20 minutos para que el aparato se enfríe.

Consejos para sellar al vacío con accesorios

Cómo preparar los accesorios de FoodSaver® para el envasado al vacío

Entre los accesorios se incluyen los botes de envasado al vacío FoodSaver®, los recipientes y los tapones para botellas.

1. Deje siempre al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y el borde.
2. Frote el borde del bote, recipiente o botella para asegurarse de que esté limpio y seco.
3. Coloque la tapa del bote o recipiente, o el tapón en la botella.
4. En caso de accesorios con botón grande en la tapa, gire éste a la posición Vacuum (Vacío). Envase al vacío siguiendo las instrucciones de abajo. Cuando termine el proceso de vacío, gire el botón a la posición de cerrado antes de sacar el tubo del accesorio.
5. En el caso de accesorios sin un botón grande en la tapa, envase al vacío siguiendo las instrucciones de abajo.

Marinar con el FoodSaver®

El bote de marinado rápido de FoodSaver® es el accesorio perfecto de FoodSaver® para marinar alimentos. Los alientos se marinarán en cuestión de minutos con el sellado al vacío, ya que el vacío abre los poros de los alimentos y hace que estos absorban la marinada más rápidamente.

Nota Importante: utilice el bote de marinado rápido de FoodSaver® con la tapa transparente que tiene un botón grande blanco. Asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición para marinar.

1. Prepare una cantidad suficiente de su marinada preferida para que cubra completamente el bote de marinado. Deje siempre al menos 2,5 cm de espacio entre el contenido y el borde superior.
2. Asegúrese de que la junta de goma que hay debajo de las tapas y el borde del bote de marinado estén limpios de restos de comida.
3. Asegúrese de que el tubo del accesorio esté bien introducido en el puerto de la tapa del bote de marinado rápido FoodSaver®.
4. Asegúrese de que el botón de la tapa del accesorio esté en la posición para marinar.
5. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada en la base del marinador.
6. Pulse el botón para sellar del panel de control.
7. Ahora el sistema de sellado al vacío FoodSaver® comenzará el ciclo de marinado rápido. La luz indicadora de vacío y sellado parpadeará para indicar que el proceso de marinado ha comenzado.
8. Al marinar, el indicador de progreso del vacío parpadeará en las fases de retención de vacío y de descanso.
9. Para preservar bien los alimentos, una vez finalizado el ciclo de marinado el aparato indicará mediante breves pitidos que el ciclo de marinado rápido ha finalizado. Pulse cualquier botón para silenciar los pitidos. Ahora puede cocinar o refrigerar su alimento marinado.

Guía de almacenamiento carne, queso, verdura, fruta

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver® recomendado	Duración de almacenamiento con FoodSaver®	Duración Normal de almacenamiento
Carne				
Beef, Cerdo, cordero	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Carne picada	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1 año	4 meses
Aves	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Pescado	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2 años	6 meses
Quesos fuertes (No envase al vacío quesos blandos)				
Cheddar	Nevera	Bolsa, contenedor FoodSaver®	4-8 meses	1-2 semanas
Parmesano	Nevera	Bolsa, contenedor FoodSaver®	4-8 meses	1-2 semanas
Verduras (No envase al vacío setas frescas, cebollas y ajo)				
Espárrago	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Brócoli, coliflor	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Col, coles de Bruselas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Maíz (mazorca o en grano)	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Judías verdes	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Lechuga, espinacas	Nevera	Contenedor FoodSaver®	2 weeks	3-6 días
Guisantes, tirabeques	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	8 meses
Fruta				
Albaricoques, ciruelas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Melocotones, nectarinas	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Bayas blandas				
Frambuesas, moras	Nevera	Contenedor FoodSaver®	1 semana	1-3 días
Fresas	Nevera	Contenedor FoodSaver®	1 semana	1-3 días
Bayas duras				
Arándanos azules	Nevera	Contenedor FoodSaver®	2 semanas	3-6 días
Arándanos	Nevera	Contenedor FoodSaver®	2 semanas	3-6 días

Productos horneados, café, aperitivos y líquidos

Alimentos	Dónde almacenarlos	Bolsa/Accesorio FoodSaver® recomendado	Duración de almacenamiento con FoodSaver®	Duración Normal de almacenamiento
Productos de panadería				
Bagels, productos de bollería	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-3 años	6-12 meses
Frutos secos				
Almendras, cacahuetes	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	2 años	6 meses
Pipas de girasol	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	2 años	6 meses
Café				
Granos de café	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2-3 años	6 meses
Granos de café	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1 año	3 meses
Café molido	Congelador	Bolsa FoodSaver®	2 años	6 meses
Café molido	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	5-6 meses	1 mes
Líquidos preparados				
Salsas, sopas, cocidos	Congelador	Bolsa FoodSaver®	1-2 años	3-6 meses
Líquidos embotellados				
Aceites	Despensa	Tapón para botellas FoodSaver®	1-11/2 años	5-6 meses
Alimentos secos				
Legumbres, cereales	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Pasta, arroz	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Alimentos en polvo				
Leche en polvo	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Coco en pasta	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Harina	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Azúcar, azúcar moreno	Despensa	Bolsa, contenedor FoodSaver®	1-2 años	6 meses
Aperitivos				
Patatas fritas	Despensa	Contenedor FoodSaver®	3-6 semanas	1-2 semanas
Galletas dulces y saladas	Despensa	Contenedor FoodSaver®	3-6 semanas	1-2 semanas

Cuidados y limpieza

Para limpiar el aparato:

Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No lo sumerja en líquido.

Compruebe las juntas y alrededor de la bandeja de goteo para asegurarse de que no haya restos de comida. Limpie las juntas con un paño humedecido en agua caliente si fuera necesario. La junta inferior se puede sacar para limpiarla. Límpiela con agua jabonosa caliente. **La junta de arriba no se puede sacar.**

La bandeja de goteo extraíble permite una fácil limpieza cuando se extrae inadvertidamente algo de líquido en el canal de vacío durante el proceso de vacío.

Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso. Lávela con agua tibia con jabón o en la bandeja de arriba del lavavajillas. Séquela bien antes de volver a introducirla en el aparato.

Deje siempre el pestillo de la tapa en la posición abierta o de almacenamiento, nunca en posición cerrada. Si el aparato se deja en la posición cerrada, las juntas se comprimen y es posible que no funcione correctamente.

No deje el aparato en exteriores cuando no lo esté usando.

Quite los restos de comida alrededor de las juntas

Saque la bandeja de goteo

Solución de problemas

Problema	Solución
LED de sellado rojo parpadeante	• La unidad se ha sobrecalentado. Deje que transcurran 20 segundos entre sellados. Si se utiliza en exceso, el aparato se apagará automáticamente y la luz roja parpadeará. Espere 20 minutos a que se enfríe la unidad. • Espere 20 segundos entre sellados. • Bomba de vacío funcionando durante más de 120 segundos. Si se utiliza en exceso, el aparato se apagará automáticamente y la luz roja parpadeará. Consulte la sección siguiente “La bomba de vacío está funcionando pero no extrae el aire”.
La bomba de vacío está funcionando pero no extrae el aire	• Si está haciendo una bolsa a partir de un rollo, asegúrese de que uno de los extremos de éste esté sellado. Consulte “Cómo preparar una bolsa con el rollo de sellado al vacío FoodSaver®”. • Ajuste la bolsa e inténtelo de nuevo. Asegúrese de que el extremo abierto e la bolsa esté boca abajo dentro del canal de vacío. • Compruebe si hay arrugas en la bolsa a lo largo de la banda de sellado. Compruebe que no haya arrugas en el sellado estirando bien la bolsa plana al introducirla en el canal de vacío. • Abra la unidad y asegúrese de que las juntas se hayan introducido correctamente y que no haya objetos extraños, suciedad o residuos en las juntas inferior y superior (consulte “Cuidados y limpieza”). • El aparato se ha dejado en la posición cerrada: las juntas pueden estar comprimidas. Abra el pestillo y deje que las juntas se expandan durante 10-20 minutos. • Asegúrese de que el tubo del accesorio no esté conectado al puerto del accesorio.
La junta se ha soltado o desgarrado	• Si se trata de la junta inferior, sáquela, límpiela y vuelva a introducirla en el canal de vacío. • Si se trata de la junta superior, póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente de su país.
La bolsa no se sella bien	• Hay líquido en la bolsa, asegúrese de seleccionar el modo de alimentos húmedos de la unidad. • Hay demasiado líquido en la bolsa, congele antes de aplicar el vacío. • Compruebe si hay restos de alimentos por la zona de sellado. Si los hay, saque la junta, límpiela y vuelva a introducirla en el canal de vacío (consulte “Cuidados y limpieza”). • La bolsa tiene arrugas: Compruebe que ni haya arrugas en el sellado estirando bien la bolsa plana al introducirla en el canal de vacío.
No se enciende ninguna luz en el panel de control	• Compruebe que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funciona. • Asegúrese de que la tapa esté totalmente bajada y que la barra esté en la posición cerrada.

Solución de problemas (continuación)

Problema	Solución
Cuando se cierra la barra y se pulsa el botón no sucede nada	• Compruebe que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que la toma de corriente funciona. • Baje la barra y asegúrese de que la puerta esté totalmente bajada.
No se puede introducir la bolsa en la máquina	• Asegúrese de que haya suficiente material para bolsas como para llegar al centro de la bandeja de goteo. Deje siempre 7,62 mm de espacio adicional para que la bolsa se selle bien sobre la comida. • Estire bien la bolsa plana al introducirla. Introduzca la bolsa con el ONDULADO HACIA ABAJO en el canal de vacío.
Se ha extraído el aire de la bolsa, pero ha vuelto a entrar aire	• Examine el sellado. Una arruga en la parte de sellado puede hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Compruebe que no haya arrugas en el sellado estirando bien la bolsa plana al introducirla en el canal de vacío. • A veces la humedad los alimentos o residuos de estos (jugos, grasa, migas, polvos, etc.) en la parte de sellado evitan que la bolsa se selle adecuadamente. Corte la bolsa para abrirla, frote la parte interna de la misma y vuelva a sellar. • Algún alimento con punta puede haber perforado la bolsa. Si hay un agujero, use una bolsa nueva. Cubra los alimentos con punta con una material blando, como una servilleta de papel, y vuelva a sellar. • Puede haberse producido la fermentación o la liberación de gases naturales de los alimentos. Si ocurre esto, es posible que los alimentos se hayan empezado a descomponer, por lo que deben tirarse.
La bolsa se funde	• Es posible que la banda de sellado esté demasiado caliente. Espere siempre al menos 20 segundos a que el aparato se enfríe antes de envasar al vacío el siguiente artículo. • Utilice bolsas de la marca FoodSaver®. Nuestras bolsas y rollos FoodSaver® se han diseñado específicamente para las unidades FoodSaver®.
Si necesita ayuda:	• Llame al departamento de servicio al cliente de su país. • Para ver otros consejos y respuestas a preguntas frecuentes, visite la página www.foodsavereurope.com

El sistema FoodSaver® completo

Aproveche al máximo el aparato FoodSaver® con las bolsas, recipientes y accesorios de FoodSaver® .

Bolsas y rollos de FoodSaver®

El diseño de las bolsas y rollos de FoodSaver® incluye canales especiales que permiten una extracción eficaz y completa del aire. La construcción en varias capas crean una barrera especialmente eficaz para el oxígeno y la humedad, evitando quemaduras por congelación. Las bolsas y rollos de FoodSaver® se proporcionan en diferentes tamaños.

IMPORTANTE: para evitar enfermedades, no reutilice las bolsas en las que haya guardado carnes o pescados crudos o alimentos con grasa. No reutilice las bolsas que haya introducido en el microondas o que haya hervido.

Botes de envasado al vacío de FoodSaver®

Los botes de FoodSaver® son fáciles de usar e ideales para envasar al vacío artículos delicados, como madalenas u otros alimentos horneados, líquidos y alimentos secos. Los botes se proporcionan en diferentes tamaños y estilos, y se pueden usar en los estantes, la nevera o la despensa.

El marinador rápido es un método excelente para marinar alimentos en minutos en lugar de horas. Todos los botes de FoodSaver® se pueden usar para marinar, pero recomendamos usar los de forma cuadrada o rectangular, ya que así se precisa una cantidad menor de marinada. Los botes no se deben introducir en la nevera.

Los recipientes ligeros apilables son una cómoda opción para conservar comidas preparadas, sobras y snacks.

Nota: deje que los alientos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío. En caso contrario, el contenido podría salirse del bote.

Tapones para botellas de FoodSaver®

Utilice los tapones para botellas de FoodSaver® para conservar al vacío el vino, bebidas no carbonatadas y aceites. Esto extiende la vida del líquido y conserva el sabor. Evite usar el tapón para botellas con botellas de plástico.

Nota: no envase al vacío bebidas carbonatas o gaseosas, ya que al extraer el aire perderán fuerza.

Cómo comprar las bolsas, rollos y accesorios de FoodSaver®

Los productos FoodSaver® pueden adquirir en la mayoría de los principales comercios minoristas.

GARANTÍA

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) tiene derecho a cambiar estos términos.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Wichtige Sicherheitshinweise

Wichtige Sicherheitshinweise

Befolgen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bei der Verwendung eines FoodSaver® Geräts stets diese grundsätzlichen Vorsichtsmaßnahmen:

1. Lesen Sie die Anleitung hinsichtlich der Bedienung sorgfältig durch. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen in dieser Anleitung durch.
2. Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder im Freien verwenden.
3. Zum Schutz gegen Elektroschock keine Geräteteile, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Stecken Sie das Gerät aus, wenn er nicht in Gebrauch ist und auch vor dem Reinigen.
4. Um das Gerät vom Netz zu trennen ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Dabei nicht an dem Kabel ziehen!
5. Gerät nicht betreiben, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Gerät nicht betreiben, wenn es nicht funktioniert oder irgendwie beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Fachwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen.
6. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
7. Wichtig: Zur Vermeidung von Verhaspelungen oder Stolpern über ein längeres Kabel ist das mitgelieferte Kabel extra kurz. Ein Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn die angegebene Nennleistung mindestens der Nennleistung dieses Geräts entspricht. Kabel dürfen nicht über Küchen- oder Arbeitsplatten hängen, damit man nicht darüber stolpert oder sie unabsichtlich herunterzieht, insbesondere von Kindern.
8. Niemals das Gerät auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen stellen, wie heiße Gasbrenner oder elektrische Heizplatten oder wo es mit einem heißen Ofen in Berührung kommen könnte. Besonders vorsichtig sein, wenn Produkte samt heißen Flüssigkeiten bewegt werden.
9. Gerät zwischen einzelnen Versiegelungen jeweils 20 Sekunden lang abkühlen lassen.
10. Gerät niemals selbst reparieren.
11. Dieses Gerät darf nicht von gebrechlichen Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Verfassung oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden, es sei denn sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Bedienung unterwiesen und werden von ihr beaufsichtigt.
12. Sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.

Nur für den Hausgebrauch

BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

Willlkommen beim FoodSaver® Vakuumverpackungssystem

Herzlichen Glückwunsch!

Bald können Sie sich selbst von den Frischhaltevorteilen des FoodSaver® überzeugen. Seit Jahren hilft das FoodSaver® Vakuumverpackungssystem Millionen Haushalten, Nahrungsmittel im Kühl-, Gefrier- oder Vorratsschrank länger frisch zu halten. Das FoodSaver® System entfernt Luft, wodurch Nahrungsmittel bis zu fünfmal länger frisch bleiben als mit herkömmlichen Aufbewahrungsmethoden. Wenn das FoodSaver® Gerät stets einsatzbereit auf der Arbeitsplatte steht, werden Sie bald die Bequemlichkeit und Vielseitigkeit nicht mehr missen möchten.

Gerät nicht zu der ursprünglichen Verkaufsstelle zurückbringen

Warum Vakuumverpackung?

Geschmack und Nährwert gehen verloren, wenn Nahrungsmittel der Luft ausgesetzt sind. Außerdem kann es zu Gefrierbrand sowie Entstehung von Bakterien, Schimmel und Hefepilz kommen. Mit dem FoodSaver® Vakuumverpackungssystem wird Luft entfernt und dadurch Geschmack und Qualität durch die Versiegelung erhalten. Eine komplette Palette von FoodSaver® Beuteln, Behältern und Zubehör ermöglicht es Ihnen, die Vorteile einer wissenschaftlich erwiesenen Nahrungsmittel-Aufbewahrungsmethode zu genießen, durch die Nahrungsmittel bis zu fünfmal länger frisch gehalten werden können.

Das FoodSaver® Vakuumverpackungssystem spart Zeit und Geld.

- **Geld sparen.** Wer ein FoodSaver® System besitzt kann en gros einkaufen oder Sonderangebote wahrnehmen und die Nahrungsmittel dann in den gewünschten Portionsgrößen vakuumverpacken und nichts verschwenden.
- **Zeit sparen.** Man kann für die ganze Woche vorkochen, Mahlzeiten zubereiten und sie in FoodSaver® Beuteln verpacken.
- I**n wenigen Minuten marinieren.** Beim Vakuumverpacken werden die Poren der Nahrungsmittel geöffnet, sodass der fabelhafte Marinierungsgeschmack in Minuten anstatt in Stunden erzielt wird.
- **Gäste bewirten im Handumdrehen.** Bereiten Sie Ihr Lieblingsgericht und Ihre Festtagsgenüsse im Voraus zu, damit Sie dann mehr Zeit für Ihre Gäste haben.
- **Saisonbedingte oder spezielle Gaumenfreuden.** Leicht verderbliche oder selten verwendete Nahrungsmittel bleiben länger frisch.
- **Sorgfältig abgemessene Portionen für die schlanke Linie.** Vernünftige Portionen vakuumverpacken und Kalorien und/oder Fettanteil in Gramm auf dem Beutel vermerken.
- **Nichtnahrungsmittelprodukte schützen.** Camping- und Bootszubehör bleibt trocken und ist stets für einen Ausflug bereit. Silber läuft nicht an, weil es kaum Luft ausgesetzt ist.

Funktionen des FoodSaver® Geräts

A. Rollenaufbewahrung (unter dem Deckel).

B. Gerät-Bedienfeld

C. „Easy-Lock“-Schnappverschluss

D. Zubehöröffnung

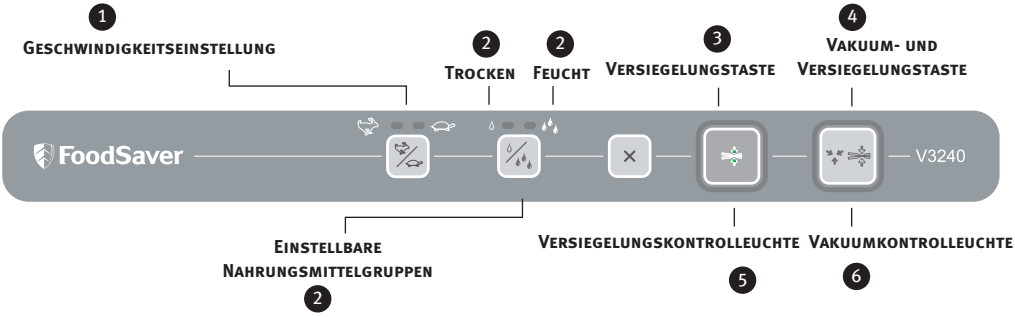
E. Behälteradapter-Aufbewahrung (Adapter wird nicht mitgeliefert; er gehört zum Lieferumfang der FoodSaver® Behälter).

F. Zubehörschlauch und Aufbewahrung

G. „Easy-Clean“-Auffangschale

H. Extra breites Schweißband

Funktionen des FoodSaver® Geräts



Ausgefeiltes Design und Funktionen

Das benutzerfreundliche Bedienfeld ermöglicht es Ihnen, das Meiste aus dem FoodSaver® System herauszuholen. Das Touchpad-Design kann zum Reinigen einfach abgewischt werden.

Anwendung: Griff zum Schließen der Türe senken. Wenn die Leuchten auf dem Bedienfeld aufleuchten, können Sie entweder Versiegeln oder Vakuumieren und Versiegeln auswählen.

1 **Geschwindigkeitseinstellung**
Wählen Sie die Geschwindigkeit für eine optimale Vakuumverpackung: MÄSSIG für empfindliche Nahrungsmittel; NORMAL für Beutel, Kanister und Zubehör.

2 **Einstellbare Nahrungsmittelgruppen**
Wählen Sie den Nahrungsmitteltyp für eine optimale Versiegelung: TROCKEN (normale Versiegelungsdauer) für Nahrungsmittel ohne Flüssigkeit; FEUCHT (längere Versiegelungsdauer) für saftige Nahrungsmittel.

3 **Versiegelungstaste**
Crush Free-Sofortversiegelungsfunktionen - ***Diese Taste hat drei Funktionen:***
1. Drücken Sie die Taste, um den Vakuumiervorgang sofort abzubrechen und mit dem Versiegeln des Beutels zu beginnen. Damit wird Zerdrücken empfindlicher Nahrungsmittel wie Brot, Kekse oder Gebäck verhindert.
2. Drücken Sie die Taste, wenn Sie bei der Herstellung von Beuteln mit der FoodSaver® Rolle eine Naht machen möchten.
3. Drücken Sie die Taste, wenn Sie an den herkömmlichen Mylar-Tüten (wie Kartoffelchipstüten) eine Naht machen möchten, um die Nahrungsmittel luftdicht aufzubewahren.

4 **Vakuum- und Versiegelungstaste**
Diese Taste hat zwei Funktionen:
1. Drücken Sie die Taste für Vakuumverpackung und luftdichte Versiegelung des Nahrungsmittels. Das Gerät schaltet automatisch ab.
2. Drücken Sie die Taste, um irgendeinen Prozess jederzeit zu annullieren und zu stoppen.

5 **Versiegelungskontrolleuchte**
Diese Taste hat zwei Funktionen:
1. Das Dauerlicht zeigt an, dass der Versiegelungsprozess im Gange ist.
2. Ein blinkendes Licht zeigt einen Fehler an.

6 **Vakuumkontrolleuchte**

Diese Leuchte zeigt den Fortschritt des Vakuumierungs- und Versiegelungsvorgangs an. Leuchte erlöscht, wenn der gesamte Prozess beendet ist.

Herstellen eines Beutels aus der FoodSaver® Vakuumverpackungsrolle

1. Gerätetür ***(Siehe Abb. 1)*** öffnen und Rolle in das Rollenaufbewahrungsfach legen. Es ist besser, wenn die Rolle so eingelegt wird, dass das Material von oben abgerollt wird. **Hinweis**: Beutel können bei geöffneter oder geschlossener Tür versiegelt werden.

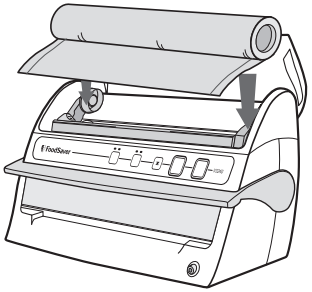


Abb.1

2. Rollenschneidleiste anheben und das Beutelmaterial unter die Schneidleiste legen ***(Siehe Abb. 2).***

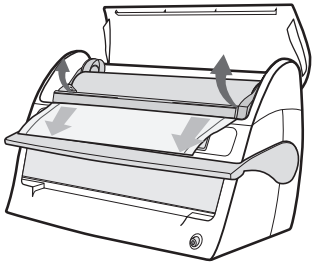


Abb.2

3. Genügend Beutelmaterial für die Vakuumverpackung herausziehen plus ca. 10 cm. Schneidleiste senken und mit dem Rollenschneider entlang der Schneidleiste ***(Siehe Abb. 3)*** schneiden.

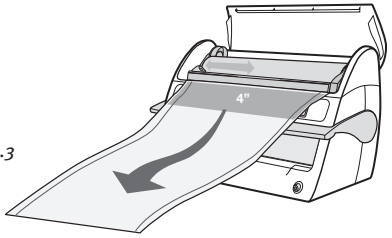


Abb.3

4. Griff anheben, Beutel auf das Schweißband legen, Griff vorsichtig senken und Versiegelungstaste drücken. Sobald das rote Licht erlöscht, Griff anheben und Beutel entfernen ***(Siehe Abb. 4).***

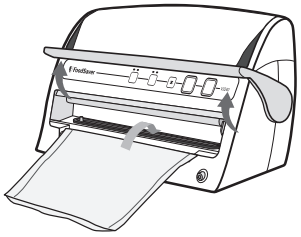


Abb.4

5. Jetzt ist eine Seite versiegelt ***(Siehe Abb. 5).***

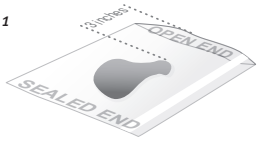
6. Sie können jetzt mit Ihrem neuen Beutel vakuumverpacken ***(siehe unten).***

Abb.5

Vakuumverpacken mit FoodSaver® Vakuumverpackungsbeuteln

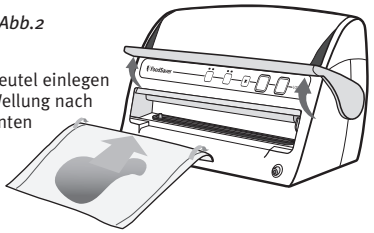
1. Verwenden Sie einen FoodSaver® Vakuumverpackungsbeutel (oder stellen Sie einen Beutel wie unter Herstellen eines Beutels aus der FoodSaver® Vakuumverpackungsrolle im obigen Abschnitt beschrieben her).

Abb.1



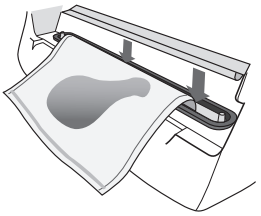
2. Legen Sie das Produkt in den Beutel und lassen Sie mindestens 8 cm Platz zwischen dem Beutelinhalt und oben am Beutel ***(Siehe Abb. 1).***

Abb.2



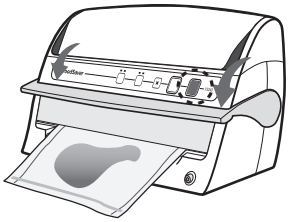
3. Mit beiden Händen das offene Ende des Beutels mit der gewellten Seite nach unten in den Vakuumkanal legen ***(Siehe Abb. 2).***

Abb.3



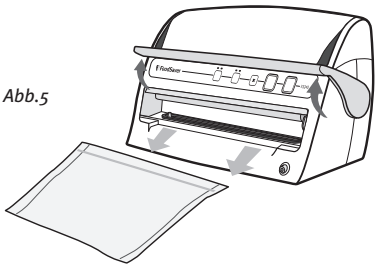
4. Beutelende in die Auffangschale legen ***(Siehe Abb. 3).***

Abb.4



5. Griff senken und Vakuum- und Versiegelungstaste drücken (***Siehe Abb. 4).***

Abb.5



6. Sobald das Versiegelungslicht erlöscht, Griff anheben und Beutel entfernen ***(Siehe Abb. 5).***

Richtlinien zum Vakuumverpacken

Vakuumverpackung und Lebensmittelschutz

Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch nahezu vollständiges Entfernen der Luft aus einer versiegelten Verpackung - und vermindert dadurch Oxidationsvorgänge, die sich auf Nährwert, Geschmack und die Gesamtqualität niederschlagen. Luftdichtes Verpacken verhindert die Bildung von Mikroorganismen, was unter gewissen Umständen Probleme verursachen kann:

Schimmel – In einer sauerstoffarmen Umgebung kann sich kein Schimmel bilden. Daher kann Vakuumverpacken die Schimmelbildung verlangsamen.

Hefe – Führt zu Fermentierung, die oft schon durch Geruch oder Geschmack erkannt werden kann. Hefe benötigt Wasser, Zucker und angemessene Temperaturen zum Wachsen; Luft wird dazu nicht benötigt. Das Kühlen von Nahrungsmitteln verlangsamt das Hefe-Wachstum, Tiefgefrieren stoppt den Wuchs gänzlich.

Bakterien – Kann zu unangenehmen Gerüchen, Verfärbungen und/oder einer weichen oder schleimigen Konsistenz führen. Schimmel kann sich unter den richtigen Clostridium botulinum (der Organismus, der Lebensmittelvergiftungen hervorruft) Umständen auch ohne Luft bilden und in manchen Fällen nicht durch Geruch oder Geschmack festgestellt werden. Obwohl dies in den seltensten Fällen auftritt, kann das sehr gefährlich sein.

Beim Konservieren von Lebensmitteln ist das Beibehalten niedriger Temperaturen sehr wichtig. Das Wachstum von Mikroorganismen wird bei Temperaturen von 4 °C und darunter bedeutend reduziert. Das Einfrieren bei -17 °C tötet Mikroorganismen nicht ab, hemmt aber deren Wachstum. Zur Langzeitlagerung frieren Sie grundsätzlich sämtliche vakuumverpackten Lebensmittel ein, die leicht verderben können, und nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis: Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für Konservenfabrikation und kann den Prozess des Verderbens bei Lebensmitteln nicht rückgängig machen. Es kann die Veränderungen in der Produktqualität lediglich verlangsamen. Es ist schwer einzuschätzen, wie lange Lebensmittel Aroma, Aussehen und Konsistenz behalten werden, da dies von Alter und Zustand bei der Vakuumverpackung abhängt.

WICHTIG: Vakuumverpacken ersetzt das Tiefgefrieren oder Einfrieren NICHT. Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt oder eingefroren werden.

Lebensmittelzubereitung und Hinweise beim Wiederaufwärmen

Auftauen und Erhitzen vakuumverpackter Lebensmittel

Tauen Sie Lebensmittel immer entweder im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf – lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auftauen. Um Lebensmittel in einem FoodSaver®-Beutel in der Mikrowelle aufzuwärmen, müssen Sie immer die Ecken des Beutels abschneiden und ihn in mikrowellenfestes Geschirr legen. Erwärmen Sie jedoch kein Fleisch mit Knochen oder fettige Lebensmittel in einem FoodSaver® Beutel in der Mikrowelle, um Hitzestau vorzubeugen. Sie können Speisen auch in FoodSaver® Beuteln aufwärmen, indem Sie diese in leicht siedendes Wasser unter 75 °C legen.

Zubereitungs-Richtlinien für Fleisch und Fisch:

Um beste Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Fleisch und Fisch 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken in einem FoodSaver® Beutel an. Das trägt dazu bei, Saft und Form zu erhalten und gewährleistet außerdem eine bessere Versiegelung.

Wenn ein Vorfrosten nicht möglich ist, legen Sie ein gefaltetes Papierhandtuch zwischen Fleisch oder Fisch und dem Beutelrand. Dieses sollte sich jedoch unterhalb der Versiegelung befinden. Lassen Sie das Papierhandtuch während des Vakuumverpackungsprozesses im Beutel, um überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen.

Hinweis: Rindfleisch kann aufgrund des Sauerstoffentzugs nach dem Vakuumverpacken eine dunklere Farbe annehmen. Das ist kein Anzeichen von Verderben.

Zubereitungsrichtlinien für Hartkäse:

Vakuumverpacken Sie Käse jedes Mal, um ihn länger frisch zu halten. Lassen Sie Ihren FoodSaver®-Beutel extra lang werden. Planen Sie zusätzlich zu den 7,5 cm, die Sie normalerweise zwischen Beutelinhalt und Versiegelung lassen, 2,5 cm Beutelmaterial für jede geplante Wiederversiegelung ein. Schneiden Sie einfach die versiegelten Kanten ab und entnehmen Sie den Käse. Wenn Sie den Käse wieder verpacken wollen, legen Sie ihn einfach in den Beutel zurück und versiegeln ihn erneut.

WICHTIG: Weicher Käse sollte aufgrund der Gefahr von anaeroben Bakterien niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungsrichtlinien für Gemüse:

Gemüse muss vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden. Dadurch wird die Enzymeinwirkung unterbunden, die sonst zu einem Geschmacks-, Farb- und Konsistenzverlust führen könnte. Zum Blanchieren des Gemüses geben Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gekocht, aber immer noch knackig ist. Blanchierdauer ist ein bis zwei Minuten für grünes Blattgemüse und Erbsen; drei bis vier Minuten für Zuckerschoten, in Scheiben geschnittene Zucchini oder Brokkoli; fünf Minuten für Karotten und sieben bis elf Minuten für Maiskolben. Nach dem Blanchieren das Gemüse in kaltem Wasser abschrecken, um den Kochvorgang zu stoppen.

Hinweis: Jedes Gemüse (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl und Steckrüben) geben während der Aufbewahrung natürlicherweise Gase ab. Deshalb dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierfach aufbewahrt werden. Wenn Sie Gemüse einfrieren, sollten Sie es am Besten 1-2 Stunden oder bis es vollständig gefroren ist anfrosten. Um Gemüse portionsweise

Richtlinien zum Vakuumverpacken

einzufrieren, verteilen Sie es zunächst so auf einem Backblech, dass sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise können sie nicht zu einem Block zusammenfrieren. Wenn das Gemüse tiefgefroren ist, nehmen Sie es vom Backblech und vakuumverpacken es in einem FoodSaver®-Beutel. Nach dem Vakuumverpacken legen Sie es zurück in den Tiefkühlschrank.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions, & garlic should never be vacuum packaged.

Zubereitungsrichtlinien für Blattgemüse:
Um beste Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie für die Aufbewahrung von Blattgemüse einen Vorratsbehälter. Waschen Sie das Gemüse zuerst ab und trocknen Sie es dann mit einem Handtuch oder einer Salatschleuder. Nach dem Trocknen legen Sie es in einen Vorratsbehälter und beginnen mit dem Vakuumverpacken. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungsrichtlinien für Obst:
Wenn Sie weiche Früchte oder Beeren einfrieren, sollten diese am besten 1-2 Stunden oder bis sie vollständig gefroren sind angefrostet werden. Um Obst portionsweise einzufrieren, verteilen Sie es zunächst so auf einem Backblech, dass sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise können sie nicht zu einem Block zusammenfrieren. Wenn das Obst tief gefroren ist, nehmen Sie es vom Backblech und vakuumverpacken es in einem FoodSaver®-Beutel. Nach dem Vakuumverpacken legen Sie es zurück in den Tiefkühlschrank. Sie können Portionen für späteres Backen oder eine Zusammenstellung Ihrer Lieblingsfrüchte vakuumverpacken und somit ganz leicht das ganze Jahr über frischen Obstsalat genießen. Für die Aufbewahrung im Kühlschrank empfehlen wir FoodSaver®-Vorratsbehälter.

Zubereitungshinweise für Backwaren:
Um die Form von weichen oder luftigen Backwaren zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung von FoodSaver®Vorratsbehältern. Wenn Sie einen Beutel verwenden, sollten Sie die Backwaren 1-2 Stunden oder bis sie vollständig gefroren sind anfrosten. Bereiten Sie Plätzchenteig und ganze Kuchen vor oder mischen Sie trockene Zutaten vor und vakuumverpacken Sie sie für den späteren Gebrauch. Sie werden so viel Zeit sparen!

Zubereitungsrichtlinien für Kaffee und pulverförmige Nahrungsmittel:
Um zu vermeiden, dass Nahrungsmittelpartikel in die Vakuumpumpe gezogen werden, können Sie vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch oben in den Beutel oder oben auf den Kanister legen. Sie können aber auch das Nahrungsmittel in seiner Originalverpackung in einen FoodSaver® Beutel geben.

Zubereitungsrichtlinien für Flüssigkeiten:
Vor dem Vakuumverpacken von einer Flüssigkeit wie Fleischbrühe frieren Sie sie erst in einer Auflaufform, Kastenform oder Eiswürfelschale solange vor, bis sie fest ist. Die gefrorene Flüssigkeit aus der Form entnehmen und in einem FoodSaver® Beutel vakuumverpacken. Die „gefrorenen Ziegel“ danach im Gefrierfach aufstapeln. Zur Weiterverwendung schneiden Sie eine Ecke des Beutels auf und legen ihn in einer Schüssel in die Mikrowelle oder lassen ihn im Wasser bei schwacher Temperatur von ca. 75 °C köcheln.
Zum Vakuumverpacken von abgefüllten, kohlesäurefreien Flüssigkeiten können Sie einen FoodSaver® Flaschenverschluss mit dem Originalkanister verwenden. Lassen Sie mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und unteren Flaschenverschluss. Sie können die Flaschen nach jedem Gebrauch erneut vakuumieren.

Richtlinien für vorbereitete Mahlzeiten, Reste und Sandwiches:
Ihre vorbereiteten Mahlzeiten, Reste und Sandwiches bewahren Sie praktisch in den stapelbaren, leichten FoodSaver® Behältern auf. Sie sind mikrowellengeeignet und spülmaschinenfest im oberen Gestell der Geschirrspülmaschine und werden mit einem Adapter geliefert. Die leichten Behälter eignen sich hervorragend fürs Büro oder Schulen.

Zubereitungsrichtlinien für Knabberartikel:
Ihre Knabberartikel bleiben länger frisch, wenn Sie sie vakuumverpacken. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie für zerbrechliche Artikel wie Kräcker einen FoodSaver® Kanister oder Behälter verwenden.

Vakuumverpacken von Nichtlebensmitteln

Mit dem FoodSaver® Vakuumverpackungssystem werden auch Nichtlebensmittel gegen Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit geschützt. Befolgen Sie einfach die Anweisungen zum Vakuumverpacken von Gegenständen mit Beuteln, Kanistern, Behälter und Zubehör. Zum Vakuumverpacken von Silber umwickeln Sie die Gabelzinken mit einem weichen Material, z. B. mit einem Papierhandtuch, um ein Durchstechen des Beutels zu vermeiden. Ihre FoodSaver® Beutel eignen sich hervorragend für Ausflüge. Beim Camping und Wandern bleiben ihre Streichhölzer, Karten und Nahrungsmittel trocken und dicht. Für frisches Trinkwasser füllen Sie einen FoodSaver® Beutel mit Eiswürfeln und versiegeln ihn. Bei Bedarf lassen Sie die Eispackung einfach auftauen. Zum Segeln und Boot fahren Vakuumverpacken Sie Ihr Essen, Filme und einen Satz trockene Kleidung. Vergessen Sie nicht eine Schere oder ein Messer zum Öffnen der Beutel. Die Notfallausrüstung bleibt auch sicher und trocken, wenn sie Leuchtsignale, Batterien, Taschenlampen, Streichhölzer, Kerzen und andere notwendigen Dinge vakuumverpacken. Ihre Notfallgegenstände bleiben auch daheim, im Auto oder auf dem Boot trocken und säuberlich geordnet.

Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken

Allgemeine Tipps

Conseils pour réussir l'Emballage sous Vide

1. Vakuumverpacken ist KEIN Ersatz für das Konservieren durch Erhitzen. Verderbliches muss nach wie vor gekühlt oder eingefroren werden.
2. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ausschließlich die FoodSaver® Markenartikel wie Beutel, Kanister, Behälter und Zubehör verwenden.
3. Beim Vakuumverpackungsprozess können kleinere Mengen von Flüssigkeit, Krümel oder Nahrungsmittelpartikel versehentlich in die Auffangschale gezogen werden, dann die Pumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen.

Um dies zu vermeiden, befolgen Sie diese Tipps:

   a. Für feuchte und saftige Nahrungsmittel: Zuerst einfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Sie können aber auch vor dem Vakuumverpacken ein gefaltetes Papiertuch oben und unterhalb des Versiegelungsbereichs in den Beutel legen.
   b. Für Suppen, Soßen und Flüssigkeiten: Zuerst anfrieren und eine Überfüllung der Beutel vermeiden. Oder dazu einen Kanister oder Behälter nehmen und im Kühlschrank aufbewahren.
   c. Für pulverförmige oder feinkörnige Lebensmittel: Überfüllen von Beuteln verhindern oder lieber einen Kanister oder Behälter verwenden. Sie können aber auch vor dem Vakuumverpacken einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch hineinlegen.
   d. Auffangschale nach jeder Verwendung des Geräts leeren.

4. Um eine Überfüllung zu vermeiden, lassen Sie mindestens 8 cm Beutelmaterial Platz zwischen dem Beutelinhalt und oben am offenen Beutelende. Kalkulieren Sie auch mindestens noch ca. 3 cm Beutelmaterial für jede weitere geplante Wiederverwendung des Beutels.
5. Legen Sie keine eigene Seitennaht für einen Beutel der Marke FoodSaver® an. Diese Beutel sind mit einer speziellen Seitennaht hergestellt, die bis zum äußersten Rand versiegelt ist.
6. Um Falten bei der Versiegelung von sperrigen Produkten zu vermeiden, ziehen Sie den Beutel vor dem Verschließen vorsichtig glatt, wenn Sie ihn in den Vakuumkanal legen und halten ihn bis die Pumpe startet.
7. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Beutel ordnungsgemäß versiegelt wurde, versiegeln Sie ihn einfach erneut.
8. Wenn Sie Produkte mit scharfen Kannten vakuumverpacken (z. B. rohe Spaghetti, Silberartikel), schützen Sie den Beutel vor Beschädigung, indem Sie die Produkte in weiches, gepolstertes Material wie ein Papiertuch einwickeln. Eventuell sollten Sie lieber einen Kanister oder Behälter anstatt eines Beutels verwenden.
9. Bei der Verwendung des Zubehörs darauf achten, dass oben im Kanister oder Behälter 2,5 cm Platz gelassen wird.
10. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, frosten Sie Obst an und blanchieren Gemüse vor dem Vakuumverpacken. Weitere Informationen dazu finden Sie in dem Abschnitt Richtlinien zum Vakuumverpacken.
11. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder die Versiegelungstaste blinkt, um einen Fehler anzuzeigen:
    a. Überprüfen, ob das Netzkabel korrekt in die Steckdose eingesteckt ist.
    b. Untersuchen, ob das Netzkabel beschädigt ist.
    c. Testen, ob die Steckdose einwandfrei ist, indem Sie ein anderes Gerät einstecken.
    d. Überprüfen, ob die obere Beutelerkennungsschale korrekt eingesetzt wurde.
    e. Sicherstellen, dass der Beutel korrekt in den Vakuumkanal gelegt wurde. (Siehe Vakuumverpacken mit FoodSaver® Vakuumverpackungsbeuteln)
    f. Überprüfen, ob sich der „Easy-Lock" Schnappverschluss in der geschlossenen Position befindet.
    g. Überprüfen, ob sich an der Gummidichtung um die Auffangschale keine Lebensmittelreste angesammelt haben und sie korrekt in den Dichtungskanal eingesetzt ist.
    h. Überprüfen, ob sich an der oberen Dichtung um die obere Beutelerkennungsschale keine Lebensmittelreste angesammelt haben.
    i. Wenn das Gerät überhitzt ist, lassen Sie es 20 Minuten lang abkühlen.
    j. Weitere Gebrauchshinweise finden Sie auf unserer Website unter www.foodsavereurope.com.

Tipps zum Entfernen der Luft aus einem Beutel

Beim Einlegen des Beutels in den Vakuumkanal darauf achten, dass keine Falten entstehen.
Falten in der Versiegelung können zu undichten Stellen führen und dass Luft in den Beutel eintritt. Um Falten beim Einlegen in den Vakuumkanal zu verhindern, den Beutel mit beiden Händen festhalten und den Beutel vorsichtig glatt ziehen, bis die Vakuumpumpe startet. Sollten Sie nach dem Versiegeln des Beutels Falten entdecken, schneiden Sie den Beutel einfach auf und vakuumverpacken ihn erneut.

Wenn der Motor länger als 30 Sekunden ununterbrochen läuft, gehen Sie wie folgt vor:
Wenn Sie einen Beutel zum Vakuumverpacken verwenden, überprüfen Sie, ob er korrekt versiegelt wurde (siehe Herstellen eines Beutels aus der FoodSaver® Vakuumverpackungsrolle). Überprüfen, ob sich an der Gummidichtung um die Auffangschale keine Lebensmittelreste angesammelt haben und sie korrekt in den Dichtungskanal eingesetzt ist.

Falls Sie zum Vakuumverpacken das Zubehör verwenden, überprüfen Sie, ob der Zubehörschlauch fest angeschlossen ist.

Hinweise für erfolgreiches Vakuumverpacken(Forts)

Tipps zum Versiegeln eines Beutels

Herstellen eines Beutels von der Rolle:

Versiegelungstaste drücken, ehe das Beutelmaterial in den Vakuumkanal gelegt wird. Sobald das Beutelmaterial eingelegt ist, beginnt der Versiegelungsprozess sofort.
Hinweis: Falls Sie vergessen, die Versiegelungstaste vor dem Einlegen des Beutelmaterials in den Vakuumkanal zu drücken, startet zwar die Pumpe, es ist jedoch kein Problem. Drücken Sie einfach die Versiegelungstaste, um zu verhindern, dass die Pumpe konstant läuft und der Versiegelungsprozess beginnt.

Wie verhindert man, dass Feuchtigkeit oder Flüssigkeit in die Auffangschale gelangt oder in die Dichtung?

Entweder feuchte Nahrungsmittel wie rohes Fleisch 1 - 2 Stunden vor dem Vakuumverpacken anfrieren oder ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Nahrungsmittel und das Ende des Beutels legen zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit. Mindestens 8 cm Platz zwischen dem Papiertuch und dem Ende des Beutels lassen, damit der Beutel mit dem Papiertuch innen korrekt versiegelt und es nicht im Versiegelungsbereich ist.

Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Warten Sie mindestens 20 Sekunden lang zwischen Versiegelungen. Bei sehr starker Verwendung stoppt das Gerät, um Überhitzung zu ermeiden. Falls dies geschieht, lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang abkühlen.

Tipps zum Vakuumverpacken mit Zubehör

So bereiten Sie FoodSaver® Zubehör zum Vakuumverpacken vor

Das Zubehör besteht aus FoodSaver® Vakuumverpackungskanister, -behälter und Flaschenverschlüsse.

1. Stets mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und dem Rand lassen.
2. Den Rand des Kanisters, Behälters oder der Flasche abreiben, damit alles sauber und trocken ist.
3. Deckel auf den Kanister oder Behälter legen oder den Flaschenverschluss in die Flasche geben.
4. Bei Zubehör mit einem großen Knopf auf dem Deckel, drehen Sie den Knopf zu Vacuum (Vakuum). Verwendungshinweise für Vakuumverpackungen folgen. Wenn der Vakuumprozess abgeschlossen ist und ehe Sie den Zubehörschlauch entfernen, drehen Sie den Knopf zu Closed (Geschlossen).
5. Es folgen Verwendungshinweise für Vakuumverpackungen ohne einen großen Knopf auf dem Deckel.

Marinieren mit Ihrem FoodSaver® Gerät

Der FoodSaver® Quick Marinator Canister (Schnellmarinierungskanister) ist das perfekte FoodSaver® Zubehör zum Marinieren von Nahrungsmitteln. Nahrungsmittel werden beim Vakuumverpacken in wenigen Minuten mariniert, weil der Vakuumierungsprozess die Poren des Nahrungsmittels öffnet und deshalb die Marinade schneller absorbiert.

Wichtiger Hinweis: Verwenden Sie den FoodSaver® Quick Marinating Canister (Schnellmarinierungskanister) mit dem durchsichtigen Deckel und großen weißen Knopf. Stellen Sie sicher, dass der Knopf auf dem Zubehördeckel auf OPEN (OFFEN)/MARINATE (MARINIEREN) eingestellt ist.

1. Bereiten Sie eine genügend große Menge Ihrer Marinade vor, um das Produkt im Marinierungskanister völlig zu bedecken. Stets mindestens 2,5 cm Platz zwischen dem Inhalt und dem Rand oben lassen.
2. Vergewissern, dass die Gummidichtung unterhalb des Deckels sowie der Rand des Marinierungskanisters frei von Nahrungsmittelpartikeln ist.
3. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch sicher in die Öffnung des FoodSaver® Schnellmarinierungsdeckels eingefügt ist.
4. Stellen Sie sicher, dass der Knopf auf dem Zubehördeckel auf Vaccum/Canister (Vakkuum/Kanister) eingestellt ist.
5. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest auf dem Marinierungsbehälter aufsitzt.
6. Drücken Sie die Vakuum- und Versiegelungstaste auf dem Bedienfeld.
7. Ihr FoodSaver® -Vakuumverpackungssystem beginnt jetzt den Schnellmarinierungszyklus. Die Vakuum-Kontrollleuchte blinkt und zeigt damit an, dass der Marinierungsprozess begonnen hat.
8. Zu Beginn des Vakuumzyklus leuchtet die Marinieren-Kontrollleuchte auf. Während des Marinierens blinkt die Vakuumfortschrittsanzeige im Vakuum-Halten- oder im Ruhen-Zyklus.
9. Um die Sicherheit des Nahrungsmittels zu wahren, signalisiert das Gerät nach Abschluss des Marinierungszyklus mit kurzen Pieptönen, dass der Schnellmarinierungszyklus abgeschlossen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen. Sie können jetzt das marinierte Produkt entweder kochen oder einfrieren.

Leitfaden zur Lagerung
Fleisch, Käse, Gemüse, Obst

Lebensmittel	Aufbewahrungsort	Empfohlener FoodSaver® Beutel und Zubehör	FoodSaver® Haltbarkeitsdauer	Normale Haltbarkeitsdauer
Fleisch				
Rindfleisch, Schwein, Lamm	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	6 Monate
Hackfleisch	Gefrierschrank	Beutel	1 jahr	4 Monate
Geflügel	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	6 Monate
Fisch	Gefrierschrank	Beutel	2 jahre	6 Monate
Hartkäse (Weichen Käse nicht vakuumverpacken)				
Cheddarkäse	Kühlschrank	Beutel, Designerbehälter	4-8 Monate	1-2 Woche
Parmesan	Kühlschrank	Beutel, Designerbehälter	4-8 Monate	1-2 Woche
Gemüse (Keine rohen Pilze, Zwiebeln und Knoblauch vakuumverpacken)				
Spargel	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Brokkoli, Blumenkohl	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Kohl, Rosenkohl	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Getreide (Mais oder Getreide)	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Grüne Bohnen	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Kopfsalat, Spinat	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Woche	3-6 days
Zuckerschoten, Schoten	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	8 Monate
Fruits				
Aprikosen, Pflaumen	Gefrierschrank	Beutel	1-3 jahre	6-12 Monate
Pfirsiche, Nektarinen	Gefrierschrank	Beutel	1-3 jahre	6-12 Monate
Weichere Beeren				
Himbeeren, Brombeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	1 Woche	1-3 Tage
Erdbeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	1 Woche	1-3 Tage
Härtere Beeren				
Blaubeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Woche	3-6 Tage
Preiselbeeren	Kühlschrank	Designerbehälter	2 Woche	3-6 Tage

Backwaren, Kaffee, Snacks

Lebensmittel	Aufbewahrungsort	Empfohlener FoodSaver® Beutel und Zubehör	FoodSaver® Haltbarkeitsdauer	Normale Haltbarkeitsdauer
Backwaren				
Bagels, Brot, Gebäck	Kühlschrank	Beutel	1-3 jahre	6-12 Monate
Nüsse				
Mandeln, Erdnüsse	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	2 jahre	6 Monate
Sonnenblumenkerne	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	2 jahre	6 Monate
Kaffee				
Kaffeebohnen	Gefrierschrank	Beutel	2-3 jahre	6 Monate
Kaffeebohnen	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1 jahr	3 Monate
Gemahlener Kaffee	Gefrierschrank	Beutel	2 jahre	6 Monate
Gemahlener Kaffee	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	5-6 Monate	1 Monate
Zubereitete Flüssigkeiten				
Soßen, Suppen, Eintöpfe	Gefrierschrank	Beutel	1-2 jahre	3-6 Monate
In Flaschen abgefüllte Flüssigkeiten				
Öle	Vorratskammer	Flaschenverschluss	1-11/2 jahre	5-6 Monate
Trockene Lebensmittel				
Bohnen, Getreide	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Nudeln, Reis	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Pulverförmige Lebensmittel				
Trockenmilch	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
getr. Kokosnuss	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Mehl	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Zucker, Brauner Zucker	Vorratskammer	Beutel, Designerbehälter	1-2 jahre	6 Monate
Snack				
Kekse, Cracker	Vorratskammer	Designerbehälter	3-6 Woche	1-2 Woche
Cookies, Crackers	Vorratskammer	Designerbehälter	3-6 Woche	1-2 Woche

Pflege und Reinigung

Reinigen des Geräts:

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Das Gerät nicht in Wasser eintauchen.

Überprüfen, ob sich an der Gummidichtung um die Auffangschale keine Lebensmittelreste angesammelt haben. Gummidichtung nötigenfalls mit einem warmen, feuchten seifigen Tuch abreiben. Die untere Gummidichtung kann zum Reinigen entfernt werden. In warmem Seifenwasser waschen. **Die obere Gummidichtung kann nicht entfernt werden.**

Falls kleine Flüssigkeitsmengen während des Vakuumierungsprozesses versehentlich in den Vakuumkanal geraten, kann dies durch Entfernen der Auffangschale mühelos behoben werden.

Auffangschale nach jeder Verwendung des Geräts leeren. In warmem Seifenwasser oder im oberen Gestell des Geschirrspülers waschen. Vor dem Wiedereinsetzen in das Gerät erst völlig trocknen lassen.

Deckelverschluss immer in geöffneter oder Aufbewahrungsposition und niemals in geschlossener Position belassen. Wenn das Gerät in geschlossener Position gelagert wird, werden die Gummidichtungen zusammengepresst und dies könnte eine ordnungsgemäße Funktion des Geräts gefährden.

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, nicht außen der Witterung aussetzen.

Alle Nahrungsmittelreste von den Dichtungen entfernen

Auffangschale herausnehmen

Fehlersuche

Problem	Lösung
Rote Versiegelungs-LCD blinkt	• Gerät ist überhitzt. Warten Sie immer 20 Sekunden lang zwischen Versiegelungen. Wenn das Gerät stark beansprucht wird, schaltet es automatisch ab und die rote Leuchte blinkt. Warten Sie 20 Minuten zur Abkühlung des Geräts. • Warten Sie 20 Sekunden lang zwischen Versiegelungen. • Vakuumpumpe läuft länger als 120 Sekunden. Wenn das Gerät stark beansprucht wird, schaltet es automatisch ab und die rote Leuchte blinkt. Siehe nächsten Abschnitt „Vakuumpumpe läuft, aber der Beutel wurde nicht luftleer gemacht".
Vakuum-pumpe läuft, aber der Beutel wurde nicht luftleer gemacht	• Wenn ein Beutel mittels einer Rolle hergestellt wird, sicherstellen, dass ein Ende des Beutels versiegelt ist. Siehe "Herstellung eines Beutels aus der FoodSaver® Vakuumverpackungsrolle". • Beutel neu einlegen und erneut versuchen. Sicherstellen, dass sich das offene Ende des Beutels innen im Vakuumkanal befindet. • Überprüfen, ob sich entlang am Schweißband Falten im Beutel gebildet haben. Um Falten beim Versiegeln zu verhindern, den Beutel beim Einlegen in den Vakuumkanal vorsichtig glatt ziehen. • Gerät öffnen und sicherstellen, dass die Gummidichtungen richtig eingesetzt sind und sich keine anderen Gegenstände, Schmutz oder Partikel auf der oberen oder unteren Dichtung angesammelt haben (siehe „Pflege und Reinigung"). • Das Gerät wurde in der geschlossenen Position aufbewahrt: Die Dichtungen wurden möglicherweise zusammengepresst. Öffnen und 10 bis 20 Minuten abwarten, bis sich die Dichtungen ausdehnen. • Stellen Sie sicher, dass der Zubehörsschlauch nicht in die Zubehöröffnung eingefügt ist.
Dichtung lose oder hat einen Riss	• Wenn es sich um die untere Dichtung handelt, die untere Dichtung herausnehmen, reinigen und wieder in den Vakuumkanal einsetzen. • Wenn es sich um die obere Dichtung handelt wenden Sie sich bitte an den Kundendienst in Ihrem Land.
Beutel ist nicht korrekt versiegelt	• Im Beutel befindet sich Flüssigkeit. Sicherstellen, dass das Gerät für feuchte Nahrungsmittel eingestellt ist. • Zuviel Flüssigkeit im Beutel. Vor dem Vakuumieren erst etwas vorfrieren. • Überprüfen, ob sich um den Versiegelungsbereich Nahrungspartikel angesammelt haben. Falls dies der Fall ist, die Dichtung herausnehmen, reinigen und die Dichtung wieder in den Vakuumkanal einsetzen (siehe „Pflege und Reinigung"). • Beutel hat Falten: Um Falten beim Versiegeln zu verhindern, den Beutel beim Einlegen in den Vakuumkanal vorsichtig glatt ziehen.
Nichts leuchtet auf dem Bedienfeld.	• Sicherstellen, dass das Gerät eingesteckt ist. • Sicherstellen, dass die Steckdose funktioniert. • Sicherstellen, dass der Deckel ganz unten und der Griff in der geschlossenen Position ist.

Fehlersuche (Forts)

Problem	Lösung
Es passiert nichts, wenn der Griff geschlossen und die Taste gedrückt ist	• Sicherstellen, dass das Gerät eingesteckt ist. • Sicherstellen, dass die Steckdose funktioniert. • Griff nach unten senken und sicherstellen, dass die Türe ganz unten ist.
Beutel kann nicht in das Gerät eingefügt werden	• Sicherstellen, dass genügend Beutelmaterial vorhanden ist, um die Mitte der Auffangschale zu erreichen. Stets ca. 8 cm extra Platz lassen, damit der Beutel dicht um den Nahrungsinhalt herum versiegelt. • Beutel beim Einlegen vorsichtig glatt ziehen. Beutel mit der GEWELLTEN SEITE nach unten in den Vakuumkanal legen.
Luft wurde aus dem Beutel entfernt, aber jetzt ist erneut Luft eingetreten	• Schweißnaht überprüfen. Eine Falte entlang der Naht kann eventuell Luft erneut in den Beutel lassen. Um Falten beim Versiegeln zu verhindern, den Beutel beim Einlegen in den Vakuumkanal vorsichtig glatt ziehen. • Manchmal verhindern Feuchtigkeit oder Nahrungsmittelreste (wie Säfte, Fett, Krümel, Puder usw.) an der Versiegelungsstelle, dass der Beutel korrekt versiegelt wird. Beutel aufschneiden, obere Innenseite des Beutels auswischen und erneut versiegeln. • Scharfkantige Nahrungsmittel haben möglicherweise den Beutel durchstochen. Wenn ein Loch entstanden ist, einen neuen Beutel verwenden. Scharfkantige Nahrungsmittel weich, z. B. mit einem Papiertuch, abpolstern und erneut versiegeln. • Fermentierung oder Entweichen natürlicher Gase innen aus den Nahrungsmitteln mag aufgetreten sein. Falls dies der Fall ist, ist das Nahrungsmittel eventuell verdorben und sollte weggeworfen werden.
Beutel schmilzt	• Das Schweißband wurde eventuell zu heiß. Gerät stets mindestens 20 Sekunden lang abkühlen lassen, ehe Sie etwas erneut vakuumverpacken. • Nur Beutel der Marke FoodSaver® verwenden. Unsere FoodSaver® Beutel und Rollen wurden speziell für die FoodSaver® Geräte entwickelt.
Wenn Sie weitere Hilfe benötigen:	• Rufen Sie bitte den Kundendienst in Ihrem Land an. • Weitere Tipps und Antworten auf häufig gestellte Fragen finden Sie unter www.foodsavereurope.com

Das komplette FoodSaver® System

Holen Sie mit den benutzerfreundlichen FoodSaver® Beuteln, Kanistern und dem Zubehör das Meiste aus Ihrem FoodSaver® Gerät heraus.

FoodSaver® Beutel und Rollen

Die FoodSaver® Beutel und Rollen verfügen über ein Design mit speziellen Kanälen zur effizienten und kompletten Entfernung von Luft. Die mehrlagige Konstruktion bietet einen besonderen Schutz vor Sauerstoff und Feuchtigkeit und verhindert Gefrierbrand. FoodSaver® Beutel und Rollen gibt es in verschiedenen Größen.

WICHTIG: Zur Vermeidung eventueller Erkrankungen die Beutel nach dem Aufbewahren von rohem Fleisch oder Fisch sowie fettigen Nahrungsmitteln nicht erneut verwenden. Beutel nicht erneut verwenden, wenn sie in der Mikrowelle waren oder geköchelt haben.

FoodSaver® Vakuumverpackungskanister

FoodSaver® Kanister sind benutzerfreundlich und ideal zum Vakuumverpacken empfindlicher Produkte, wie z. B. Muffins oder andere Backwaren, Flüssigkeiten und Trockenerzeugnisse. Die Kanister gibt es in mehreren Ausführungen und Größen und können auf der Arbeitsplatte, im Kühlschrank oder in der Speisekammer verwendet werden.

Mit dem Quick Marinator (Schnellmarinierer) marinieren Sie Lebensmittel in Minuten anstatt in Stunden. Alle FoodSaver® Kanister können zum Marinieren verwendet werden, wir empfehlen jedoch viereckige oder rechteckige Behälter, weil dadurch weniger Marinade benötigt wird. Kanister nicht im Gefrierschrank verwenden.

Ihre vorbereiteten Mahlzeiten, Reste und Snacks bewahren Sie praktisch in den stapelbaren, leichten Behältern auf.

Hinweis: Ehe Sie etwas vakuumverpacken stets heiße Nahrungsmittel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Andernfalls könnte der Inhalt aus dem Kanister oben herauslaufen.

FoodSaver® Flaschenverschluss

Verwenden Sie die FoodSaver® Flaschenverschlüsse zum Verpacken von Wein, kohlesäurefreien Flüssigkeiten und Ölen. Dies macht Flüssigkeiten länger haltbar und bewahrt den Geschmack. Flaschenverschlüsse nicht für Plastikflaschen verwenden.

Hinweis: Keine kohlesäurehaltigen oder sprudelnde Getränke vakuumverpacken, da sie sonst durch das entweichende Gas schal werden.

Wo kann ich FoodSaver® Beutel, Rollen und Zubehör kaufen?

FoodSaver® Produkte sind bei fast allen herkömmlichen Einzelhändlern erhältlich.

Garantie

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) geändert werden.

Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, iese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiries Europe@jardencs.com

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Volg, voor uw eigen veiligheid, altijd deze elementaire voorzorgmaatregelen op bij het gebruiken van een FoodSaver® -apparaat:

1. Lees de handleiding zorgvuldig door en bestudeer de gebruiksaanwijzingen. Lees alle aanwijzingen in de handleiding door voorafgaand aan gebruik.
2. Gebruik het apparaat niet op vochtige of hete oppervlakken of nabij een warmtebron.
3. Dompel geen enkel onderdeel van het apparaat, het stroomsnoer of de stekker onder in water of een andere vloeistof ter bescherming tegen een elektrische schok. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
4. Trek de stekker uit het stopcontact om de stroomtoevoer te verbreken. Trek niet aan het stroomsnoer om de aansluiting te verbreken.
5. Gebruik het apparaat niet als het stroomsnoer of de stekker beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het defect of op enigerlei wijze beschadigd is. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde goedgekeurde reparatiecentrum voor onderzoek, reparatie of elektronische of mechanische aanpassingen.
6. Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde gebruik.
7. Wees voorzichtig: het stroomsnoer is kort om risico's als gevolg van verstrikt raken van of struikelen over een langer snoer te verkleinen. U kunt een verlengsnoer gebruiken mits het aangegeven elektrische vermogen niet minder is dan dat van dit apparaat. De snoeren mogen niet hangen over een aanrecht of een tafel, waar vooral kinderen kunnen struikelen over de snoeren of hieraan onbedoeld kunnen trekken.
8. Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een gasfornuis, een elektrisch fornuis of een hete oven. Wees zeer voorzichtig als u producten verplaatst die hete vloeistoffen bevatten.
9. Wacht 20 seconden om het apparaat af te laten koelen.
10. Geen reparaties door gebruikers.
11. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder supervisie gebeurt of ze geïnstrueerd zijn met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
12. Houd scherp toezicht als een apparaat wordt gebruikt door kinderen of in de nabijheid van kinderen, om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

Alleen voor huishoudelijk gebruik

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Welkom bij het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver®

Gefeliciteerd...

U staat op het punt om te profiteren van de versheid die FoodSaver® verschaft. Al jarenlang heeft het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® miljoenen huishoudens geholpen om etenswaren langer vers te houden in de koelkast, de vriezer en de voorraadkast. Het FoodSaver®-systeem is ontworpen voor luchtverwijdering en het vijf keer langer behouden van versheid in vergelijking tot conventionele bewaarmethoden. Zet uw FoodSaver® op uw aanrecht en u zult al snel merken hoe handig en veelzijdig dit apparaat is.

Retourneer dit product niet naar de aankoopplek

Waarom vacuümverpakken?

Voedsel verliest zijn voedingswaarden en smaak door blootstelling aan de lucht. Dit veroorzaakt ook vriesbrand en biedt bacteriën, schimmel en gist de gelegenheid om te groeien. Het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® verwijdert de lucht en houdt de smaak en de kwaliteit vast. Met een volledig assortiment aan FoodSaver®-zakken, -bewaartrommels en -toebehoren voor meer mogelijkheden kunt u nu profiteren van de voordelen van een wetenschappelijk bewezen voedselbewaarmethode, waarmee etenswaren tot wel vijf keer langer vers blijven.

Het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® bespaart tijd en geld.

- **Bespaar geld.** Met het FoodSaver® -systeem kunt u groot inkopen en van aanbiedingen profiteren en uw etenswaren in gewenste porties vacuümverpakken zonder voedsel te verspillen.
- **Bespaar meer tijd.** Kook vooruit voor een hele week, bereid de maaltijden en bewaar ze in FoodSaver®-zakken.
- **Marineren in minuten.** Vacuümverpakken opent de poriën van het voedsel, zodat u die geweldige marinadesmaak al na minuten in plaats van pas na uren bereikt.
- **Gasten ontvangen wordt een koud kunstje.** Maak uw favoriete schotels en traktaties voor de feestdagen van tevoren klaar, zodat u meer tijd met uw gasten kunt doorbrengen.
- **Geniet van seizoensgebonden of speciale gerechten**. Houd zeer bederfelijke producten of producten die weinig worden gebruikt langer vers.
- **Portiebeheersing voor diëten.** Vacuümverpak de juiste porties en schrijf de calorieën en/of grammen vet op de zak.
- **Bescherm gebruiksvoorwerpen.** Bewaar camping- en bootartikelen droog en bij elkaar voor uitjes. Bescherm gepoetst zilver tegen vlekken door blootstelling aan lucht zoveel mogelijk te beperken.

Functies van uw FoodSaver® -apparaat

A. Rolopbergvak (onder deksel)

B. Bedieningspaneel van apparaat

C. Eenvoudig te vergrendelen slot

D. Accessoireopening

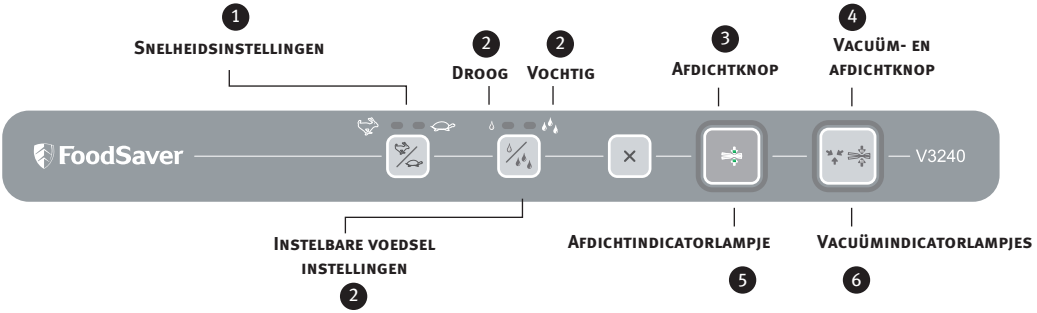
E. Opbergruimte voor bewaartrommeladapter (adapter niet inbegrepen; deze wordt met FoodSaver®-bewaartrommels geleverd)

F. Accessoireslang en opbergruimte

G. Eenvoudig te reinigen lekbak

H. Extrabrede afdichtstrook

Functies van uw FoodSaver® -apparaat



Geavanceerde ontwerpkenmerken

Met het gebruikersvriendelijke bedieningspaneel vindt u het meeste baat bij uw FoodSaver®-systeem en u kunt het touchpad gemakkelijk schoonvegen.

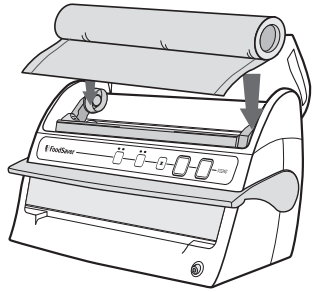
Gebruik: Breng de balk omlaag om de klep te sluiten. Wanneer de lampjes op het bedieningspaneel branden, kunt u afdichten of vacumeren en afdichten selecteren.

1. **Snelheidsinstellingen**
   Selecteer de snelheid voor optimaal vacuüm – Gematigd voor kwetsbaar voedsel; Normaal voor zakken, bussen en alle accessoires.
2. **Instelbare voedselinstellingen**
   Selecteer het voedseltype voor optimale afdichting – Droog (normale afdichttijd) voor voedsel zonder vloeistof; Vochtig (langere afdichttijd) voor sappig voedsel.
3. **Afdichtknop**
   Directe afdichtfunctie zonder samenpersen - ***Deze knop heeft drie toepassingen***
   1. Druk op de knop om het vacuümproces onmiddellijk stop te zetten en met het afdichten van de zak te beginnen. Dit vermijdt het samenpersen van kwetsbare producten, zoals brood, koekjes en gebakjes.
   2. Indrukken voor afdichting wanneer u zakken maakt van een FoodSaver® -rol.
   3. Indrukken om een afdichting te maken op de meeste Mylar-zakken (zoals chipszakken) om voedsel luchtdicht te bewaren.
4. **Vacuüm- en afdichtknop**
   Deze knop wordt voor twee doeleinden gebruikt:
   1. Indrukken om voedsel vacuüm te verpakken en luchtdicht af te dichten. Het apparaat schakelt automatisch uit.
   2. Indrukken om een proces op elk willekeurig punt te annuleren.
5. **Afdichtindicatorlampje**
   Dit lampje wordt voor twee doeleinden gebruikt:
   1. Als het lampje continu brandt, duidt dit erop dat het afdichtproces aan de gang is.
   2. Als het lampje knippert, duidt dit op een fout.
6. **Vacuümindicatorlampje**
   Toont de voortgang van het vacumeer- en afdichtproces. Wordt uitgeschakeld wanneer het gehele proces voltooid is.

Hoe maak ik een zak van een FoodSaver® folierol?

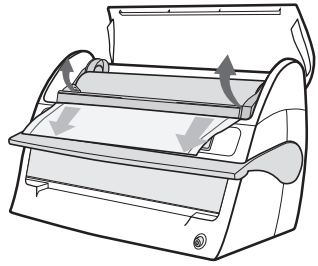
1. Open de klep van het apparaat en plaats een rol in het rolopbergvak ***(zie afb.1)***. Plaats de rol met de materiaalflap naar beneden voor het beste resultaat. **Let op:** zakken kunnen afgedicht worden met de apparaatklep open of gesloten.

Afb.1



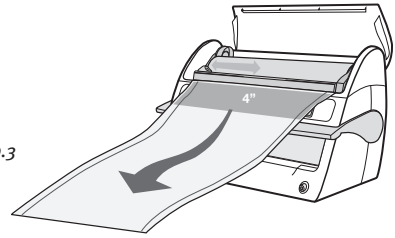
2. Til de rolsnijbalk op en plaats het zakmateriaal onder de snijbalk ***(zie afb.2)*.**

Afb.2



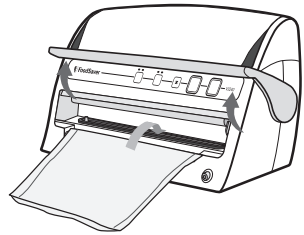
3. Trek genoeg materiaal naar buiten om het artikel dat verpakt wordt te omsluiten, plus 10 centimeter. Breng de snijbalk naar beneden en schuif de rolsnijder over de snijbalk ***(zie afb.3)*.**

Afb.3



4. Til de balk op, plaats een zak over de afdichtstrook, breng de balk voorzichtig omlaag, druk op de afdichtknop. Zodra het rode lampje uitgaat, tilt u de balk op en verwijdert u de zak ***(zie afb.4)*.**

Afb.4



5. Een kant is nu afgedicht ***(zie afb.5)*.**

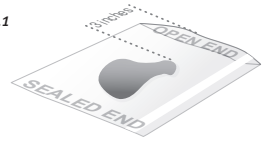
6. Nu kunt u vacuümverpakken met uw nieuwe zak ***(zie hieronder)*.**

Afb.5

Hoe kan ik vacuümverpakken met vacuümverpakkingzakken van FoodSaver®

1. Begin met een zak van het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® (of maak zelf een zak, zoals beschreven in het hoofdstuk “Hoe maak ik een zak van een rol” hierboven).

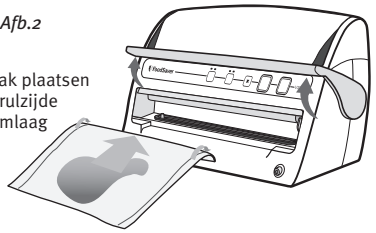
Afb.1



2. Plaats artikel(en) in de zak en laat minstens 8 cm (3 inches) ruimte over tussen de inhoud van de zak en de bovenkant van de zak ***(zie afb.1)*.**

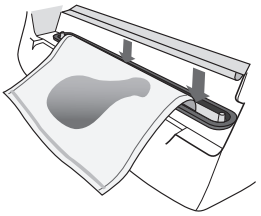
3. Voer de open kant van de krulzijde van een zak met twee handen naar beneden in het vacuümkanaal ***(zie afb.2)*.**

Afb.2



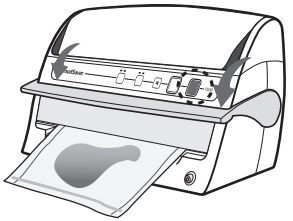
4. Plaats het zakeinde in de lekbak ***(zie afb.3)*.**

Afb.3



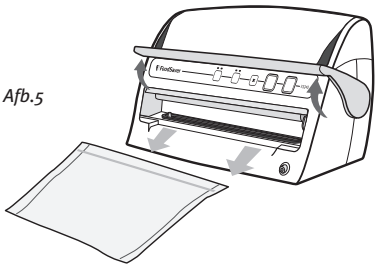
5. Breng de balk omlaag, druk op de vacuüm- en afdichtknop ***(zie afb.4)*.**

Afb.4



6. Zodra het afdichtlampje uitgaat, tilt u de balk op en verwijdert u de afgedichte zak ***(zie afb.5)*.**

Afb.5



Richtlijnen voor vacuümverpakken

Vacumeren en voedsel veiligheid

Het vacumeersproces verlengt de houdbaarheid voedsel door middel van onttrekking van de meeste lucht uit de gesealde verpakking. Daardoor wordt de hoeveelheid zuurstof teruggebracht. Die zuurstof heeft invloed op de voedingswaarde, de smaak en de algehele kwaliteit. Het onttrekken van lucht vertraagd ook de groei van micro-organismen, welke bederf veroorzaken:

Schimmel – Eenvoudig te herkennen door het pluizige uiterlijk. Schimmels gedijen niet in een omgeving met weinig zuurstof, vacumeren vertraagt de groei van schimmels.

Gist – Resulteert in gisting/ fermentatie, te herkennen aan geur en smaak. Gist heeft water, suiker en een matige temperatuur nodig om te kunnen groeien. Het kan overleven met én zonder lucht. Bewaring in de koelkast vertraagt de groei van gist, in de vriezer stopt de groei helemaal.

Bacteriën – Resulteert in een onaangename geur, verkleuring en/ of een zachte of slijmerige structuur. Onder de voor deze bacterie juiste omstandigheden, Clostridium botulinum (het organisme dat botulisme veroorzaakt), kan het groeien zonder lucht. Soms is het niet eens op te sporen door geur of smaak. Ook al is het zeer zeldzaam, het kan erg gevaarlijk zijn. Om voedingsmiddelen veilig te bewaren, is het van doorslaggevend belang dat de temperaturen laag gehouden worden. De groei van micro-organismen is aanmerkelijk te vertragen met temperaturen van 4°C of minder. Vriezen op -17°C doodt de micro-organismen niet maar stopt de groei ervan. Voor het bewaren op lange termijn van beperkt houdbare producten, deze altijd na vacumeren invriezen, en na ontdooien bewaren in de koelkast. Belangrijk om te vermelden is dat vacumeren GEEN vervanging is van inmaken en het kan voedselbederf niet meer ongedaan maken. Het kan slechts veranderingen van kwaliteit vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun topkwaliteit smaak, uiterlijk en structuur behouden, daar dit afhankelijk is van leeftijd en de conditie van het voedsel op het moment dat het gevacumeerd wordt.

BELANGRIJK: Vacumeren is GEEN vervanging van koelen of vriezen. Alle beperkt houdbare voedingsmiddelen dienen na het vacumeren, bewaard te worden in koelkast of diepvries.

Tips voor het voorbereiden en opwarmen van voedsel

Ontdooien en opwarmen van gevacumeerd voedsel

Voedsel altijd in de koelkast of magnetron ontdooien. Beperkt houdbare voedingsmiddelen nooit op kamertemperatuur ontdooien.

Om voedsel in een FoodSaver® zak op te warmen in de magnetron, knip altijd een hoekje van de zak alvorens in een magnetrongeschikte schaal te plaatsen. Om zogenaamde hot spots te voorkomen, vlees met een bot of vet voedsel nooit in de magnetron opwarmen in een FoodSaver® zak. Voedsel in een FoodSaver® zak is ook op te warmen door deze in warm water te leggen en op lage temperatuur (onder 75°C) te laten koken.

Voorschriften voor het voorbereiden van vlees en vis:

Om de beste resultaten te behalen, vlees en vis 1 tot 2 uur voorvriezen alvorens het vacumeren in een FoodSaver® zak. Dit helpt de sappen en de vorm te behouden, en garandeert een beter vacuüm.

Indien het niet mogelijk is voor te vriezen, plaats een opgevouwen keukenpapier tussen het vlees of vis en de bovenkant van de zak, echter onder het te sealen gedeelte. Laat dit keukenpapier in de zak om overtollig vocht en sappen te absorberen tijdens het vacumeren.

Let op: rundvlees kan er mogelijk, na het vacumeren, donkerder uitzien ten gevolge van het verwijderen van zuurstof. Dit duidt echter niet op bederf.

Voorschriften voor het voorbereiden van harde kazen:

Om kaas vers te houden, dient het na elk gebruik gevacumeerd te worden. Maak de FoodSaver® zak extra lang door 2,5 cm ruimte te laten voor elke keer dat de zak geopend en opnieuw gesealed dient te worden, naast de 7,5 cm ruimte die al gelaten wordt tussen inhoud en seal naad. Eenvoudig de seal naad wegknippen en de kaas uitnemen, na gebruik kan de kaas weer in dezelfde zak verpakt en gesealed worden.

Belangrijk: zachte kazen nooit vacumeren.

Voorschriften voor het voorbereiden van groenten:

Blancheer groenten alvorens het vacumeren. Dit proces stopt de activiteit van enzymen dat leidt tot verlies van smaak, kleur en structuur. Blancheer groenten in kokend water of de magnetron, tot ze gekookt maar nog stevig zijn. Blancheertijden variëren van 1 tot 2 minuten voor bladgroenten en doperwtjes; 3 tot 4 minuten voor plakken courgette en broccoli; 5 minuten voor wortels; 7 tot 11 minuten voor maïskolven. Na het blancheren, de groenten onderdompelen in koud water om het kookproces te stoppen. Tenslotte, de groenten goed droog maken met een handdoek alvorens het vacumeren.

Let op: alle groenten (inclusief broccoli, spruitjes, kool, bloemkool, boerenkool, rapen/knollen) scheiden van nature gas af tijdens bewaring. Daarom dienen zij, na het blancheren, bewaard te worden in de diepvries. Ten behoeve van het invriezen van groenten, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is) voorvriezen. Om groenten in aparte porties in te vriezen, de groenten uitspreiden op bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Dit voorkomt dat alles tot één grote massa aan elkaar vriest. Zodra de porties bevroren zijn, kunnen deze van het bakpapier afgehaald worden en gevacumeerd worden in FoodSaver® zakken waarna deze weer terug de diepvries in gaan.

Belangrijk: verse champignons nooit vacumeren.

Voorschriften voor het voorbereiden van bladgroenten:

Gebruik de FoodSaver® voorraadbus voor het beste resultaat. Was de groenten, droog met een schone doek of sla centrifuge. Nadat de groenten droog zijn,

Richtlijnen voor vacuümverpakken

kunnen deze gevacumeerd worden in de FoodSaver® voorraadbus. Bewaar in de diepvries.

Voorschriften voor het voorbereiden van fruit:
Ten behoeve van het invriezen van fruit of bessen, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is) voorvriezen. Om fruit in aparte porties in te vriezen, het fruit uitspreiden op bakpapier zodat ze elkaar niet raken. Dit voorkomt dat alles tot één grote massa aan elkaar vriest. Zodra de porties bevroren zijn, kunnen deze van het bakpapier afgehaald worden en gevacumeerd worden in een FoodSaver® zak waarna deze weer terug de diepvries in gaan. Het is mogelijk om beslag te vacumeren, of fruitsalade. Bij bewaring in de koelkast raden wij het gebruik van FoodSaver® voorraadbussen aan.

Voorschriften voor het voorbereiden van gebak:
Om luchtig zachte of gebakken producten te vacumeren, raden wij aan de FoodSaver® voorraadbus te gebruiken zodat de vorm behouden blijft. Bij het gebruik van een FoodSaver® zak, 1 tot 2 uur (of zolang tot het vast en compact is) voorvriezen. Om tijd te besparen, maak deeg, taartbodems, taarten, of gemixte droge ingrediënten en vacumeer deze voor later gebruik.

Voorschriften voor het voorbereiden van koffie en poederachtige voedingswaren:
Om te voorkomen dat voedseldeeltjes in de vacuümpomp gezogen worden, een koffiefilter of keukenpapier bovenin de zak of voorraadbus doen alvorens het vacumeerproces start. Ook kan het voedsel in zijn originele verpakking in een FoodSaver® zak verpakt worden. Of gebruik een FoodSaver® universele deksel op de originele verpakking voor het vacumeren.

Voorschriften voor het voorbereiden van vloeistoffen:
Voordat vloeistoffen zoals soep gevacumeerd kunnen worden, deze in een stoofpan, broodvorm of ijsblokjesvorm voorvriezen totdat het een vaste vorm heeft. Neem de bevroren vloeistof uit de pan of vorm en vacumeer deze in een FoodSaver® zak. De bevroren "blokken" kunnen gestapeld worden in de diepvries. Vóór gebruik een hoekje van de zak knippen, in een schaal in de magnetron verwarmen of in warm water leggen en op lage temperatuur (onder 75°C) verwarmen. Om koolzuurvrije vloeistoffen in flessen vacuüm te verpakken maakt u gebruik van een flessenstop van FoodSaver® en de originele fles. Vergeet niet om minstens 2,5cm ruimte over te laten tussen de inhoud en de onderkant van de flessenstop. U kunt flessen na ieder gebruik opnieuw afdichten.

Richtlijnen voor het bereiden van maaltijden die van tevoren worden klaargemaakt en kliekjes en sandwiches:
Bewaar van tevoren klaargemaakte maaltijden, kliekjes en sandwiches op efficiënte wijze in de stapelbare en lichtgewichte bewaartrommels van FoodSaver®. Ze kunnen gebruikt worden in de magnetron, zijn vaatwasmachinebestendig en hebben een speciale adapter. De lichtgewicht trommels staan altijd klaar om mee te gaan naar kantoor of school!

Voorschriften voor het voorbereiden van snacks:
Snacks blijven langer vers wanneer deze gevacumeerd zijn. Voor kruimelwaar zoals crackers, is het beter een FoodSaver® voorraadbus te gebruiken.

Vacuümverpakken van non-foodartikelen

Het vacuümverpakkingsysteem van FoodSaver® beschermt ook non-foodartikelen tegen oxidatie, roest en vocht. Volg eenvoudigweg de aanwijzingen voor vacuümverpakking van producten met gebruik van zakken, trommels, bussen en accessoires van FoodSaver®. Om zilver vacuüm te verpakken verpakt u tanden van vorken in zacht beschermend materiaal zoals keukenpapier, zodat er geen gaatjes in de zak komen. De zakken van FoodSaver® zijn ideaal voor uitstapjes. Houd uw lucifers, kaarten en voedsel droog en bij elkaar als u gaat kamperen of wandelen. Voor vers drinkwater vult u een zak van FoodSaver® eenvoudigweg met ijs, dicht u de zak af en laat u het ijs smelten wanneer u dat wenst. Als u gaat zeilen of varen kunt u uw etenswaren, filmpjes en droge kleren vacuümverpakken. Vergeet alleen niet om een schaar of een mes mee te nemen om de zak te openen. Voor het veilig en droog bewaren van een noodpakket vacuümverpakt u noodsignalen, batterijen, zaklampen, lucifers, kaarsen en andere benodigdheden. Uw noodartikelen blijven droog en georganiseerd in uw auto, op de boot of thuis.

Tips voor succesvol vacuümverpakken

Algemene tips

Tips voor succesvol vacuümverpakken

1. Vacuümverpakking is GEEN alternatief voor het verwarm¬ingsproces van inmaken. Bederfelijke producten dienen nog steeds gekoeld of ingevroren worden.
2. Gebruik zakken, trommels, bussen en toebehoren van het merk FoodSaver® voor het beste resultaat.
3. Tijdens het vacuümverpakkingproces kunnen kleine hoeveelheden vocht, kruimels of stukjes voedsel onbe¬doeld in de lekbak getrokken worden, waardoor de pomp verstopt kan raken en uw apparaat beschadigd kan worden.

Volg deze tips om dit te voorkomen:

   a. Voor vochtige en sappige etenswaren: eerst invriezen, en zorg dat u de zakken niet te vol vult. U kunt ook een stuk opgevouwen keukenpapier bovenin de zak en onder het afdichtgebied leggen voordat u gaat vacu¬ümverpakken.

   b. Voor soepen, sauzen en vloeistoffen: eerst invriezen, en zorg dat u de zakken niet te vol vult. Of maak gebruik van een trommel of bus in de koelkast.

   c. Voor poedervormig of fijnkorrelig voedsel: vermijd het overvol vullen van zakken of gebruik een trommel of een bus. U kunt er ook een koffiefilter of keukenpapier in plaatsen voordat u gaat vacuümverpakken.

   d. Na ieder gebruik de lekbak legen.

4. Laat altijd minstens 8cm folie over tussen de inhoud en de bovenkant van de zak om overvol opvullen te vermijden. Laat vervolgens nog eens 2,5cm folie over voor iedere keer dat u van plan bent om de zak opnieuw te gebruiken.
5. Maak niet zelf zijzomen in zakken van het merk FoodSaver®. Onze zakken zijn gefabriceerd met een speciale zijzoom die helemaal tot de buitenste rand is afgedicht.
6. Trek de zak voorzichtig glad tijdens het invoeren in het vacuümkanaal en houd hem vast totdat de pomp start, zodat rimpels bij het vacuümverpakken van grote artikel¬en worden vermeden.
7. Dicht de zak nogmaals af indien u niet zeker weet of de zak goed afgedicht is.
8. Bij het vacuümverpakken van producten met scherpe ran¬den (droge spaghetti, zilvergoed, etc.) kunt u voorkomen dat er gaatjes in de zak komen door het artikel in zacht beschermend materiaal, zoals keukenpapier, te verpak¬ken. U kunt een trommel of een bus gebruiken in plaats van een zak.
9. Vergeet niet om een ruimte van 2,5cm (1 inch) over te laten bovenin de trommel of bus, indien u toebehoren gebruikt.
10. Voor het beste resultaat kunt u fruit eerst invriezen en groente blancheren voordat u deze vacuümverpakt. Zie het hoofdstuk Richtlijnen voor vacuümverpakken voor meer informatie.
11. Indien het apparaat niet werkt of als de afdichtknop knippert ter indicatie van een foutmelding:
    a. Controleer of de stekker van het stroomsnoer goed in het stopcontact is gestoken.
    b. Controleer het stroomsnoer op beschadigingen.
    c. Controleer of het stopcontact werkt door een ander apparaat aan te sluiten.
    d. Controleer of de bovenste zakdetectiebak goed is geplaatst.
    e. Zorg dat de zak op de juiste manier in het vacuüm¬kanaal is geplaatst (zie ‘Hoe kan ik vacuümverpak¬ken met vacuümverpakkingzakken van FoodSaver®?).
    f. Controleer of het eenvoudig te vergrendelen slot in de gesloten stand is.
    g. Controleer dat er geen voedselresten op de schuim¬rubberen afsluitring rond de lekbak te vinden zijn en dat deze afsluitring op de juiste wijze in de afsluit¬¬ringgoot is geplaatst.
    h. Controleer of de bovenste afsluitring rond de bovenste zakdetectiebak geen voedselresten meer bevat.
    i. Laat het apparaat 20 minuten afkoelen indien het oververhit is geraakt.
    j. Bezoek onze website www.foodsavereurope.com voor meer gebruikstips.

Tips voor het verwijderen van lucht uit een zak

Probeer te voorkomen dat er rimpels ontstaan bij het invoeren van de zak in het vacuümkanaal.
Rimpels in een afdichting kunnen lekkages veroorzaken en lucht in de zak terug laten lopen. Trek de zak voorzichtig glad en houd hem vast met twee handen totdat de vacuümpomp start om te voorkomen dat er rimpels ontstaan bij het invoeren van de zak in het vacuümkanaal. Snijd de zak open en vacuümverpak deze nogmaals indien u rimpels aantreft na het afdichten van de zak.

Indien de motor langer dan 30 seconden continu loopt zonder te stoppen, controleer dan het volgende:
Indien u vacuümverpakt met een zak, zorg dan dat deze zak goed afgedicht is (zie “Hoe maak ik een zak van een rol?”). Controleer dat er geen voedselresten op de schuimrubberen afsluitring rond de lekbak te vinden zijn en dat deze afsluitring op de juiste wijze in de afsluitringgoot is geplaatst.

Controleer de accessoire indien u vacuümverpakt met de slangaansluiting voor accessoires om na te gaan of ze goed zijn aangesloten.

Tips voor succesvol vacuümverpakken (vervolg)

Tips voor het afdichten van een zak
Wanneer u een zak maakt van een rol:
Druk op de afdichtknop voordat u zakmateriaal invoert in het vacuümkanaal. Als de zak eenmaal is ingevoerd zal het afdichtingsproces onmiddellijk beginnen.

Let op: indien u vergeet om op de afdichtknop te drukken voordat u de zak in het vacuümkanaal invoert, zal de vacuümpomp inschakelen. Dit is niet erg: druk gewoon op de afdichtknop om te voorkomen dat de pomp continu blijft draaien en het afdichtproces zal starten.

Hoe kan ik voorkomen dat vocht of vloeistoffen naar binnen worden getrokken in de lekbak of in de afdichting ingesloten worden:

Vries vochtig voedsel zoals rauw vlees eerst in gedurende 1-2 uur voordat u gaat vacuümverpakken of plaats opgevouwen keukenpapier tussen het voedsel en het einde van de zak om overtollige vloeistoffen te absorberen. Zorg dat er minstens 8cm overblijft tussen keukenpapier en het einde van de zak, zodat de zak goed wordt afgedicht met keukenpapier erin en niet tussen het afdichtgebied.

Zorg dat het apparaat kan afkoelen.
Wacht minstens 20 seconden tussen afdichtingen. Bij zeer intensief gebruik zal het apparaat stoppen met werken om oververhitting te voorkomen. Indien dit zich voordoet, wacht dan 20 minuten, zodat het apparaat kan afkoelen.

Tips voor vacuümverpakken met accessoires

Hoe gebruik ik de accessoires van FoodSaver® voor vacuümverpakking

Accessoires zijn onder andere FoodSavers vacuümver¬pakkingtrommels, -bussen en flessenstoppen.

1. Laat altijd minstens 2,5cm ruimte over tussen inhoud en rand.
2. Veeg de rand van de trommel, de container of de fles goed af, zodat deze schoon en droog is.
3. Plaats het deksel op de trommel of de container, of plaats de stop in de fles.
4. Voor toebehoren met een grote knop op het deksel draait u de knop naar Vacuüm. Vacuümverpak met gebruik van onderstaande aanwijzingen. Wanneer het vacuümproces voltooid is, draait u de knop naar Dicht voordat u de toebehorenslang verwijdert.
5. Voor accessoires zonder grote knop op het deksel kunt u vacuümverpakken met gebruik van onderstaande aanwijzingen.

Marineren met uw FoodSaver® -apparaat

De snelle marineerbus van FoodSaver® is de perfecte accessoire van FoodSaver® voor het marineren van voedsel. Voedsel wordt binnen minuten gemarineerd wanneer het vacuümverpakt is, omdat het vacuümproces de poriën van het voedsel opent en de marinade sneller wordt opgenomen.

Belangrijke opmerking: Gebruik de snelle marineerbus met het doorzichtige deksel en de grote witte knop van FoodSaver®. Zorg voor het marineren dat de knop op het accessoiredeksel op Vacuüm/Bus is ingesteld.

1. Maak een voldoende hoeveelheid van uw lievelingsmarinade klaar, zodat het voedsel in de marineerbus volledig bedekt is. Laat altijd minstens 2,5cm ruimte over tussen de inhoud en de bovenste rand.
2. Zorg ervoor dat de schuimrubberen afsluitring onder de deksels en ook de rand van de marineerbus geen voedselresten bevatten.
3. Zorg dat de accessoireslang goed in de opening op het deksel van de snelle marineerder van FoodSaver® is geplaatst.
4. Zorg dat de knop op het accessoiredeksel op Vacuüm/Bus is ingesteld.
5. Zorg dat het deksel goed is vastgemaakt aan de basis van de marineerder.
6. Druk op de vacuüm- en afdichtknop op het bedieningspaneel.
7. Het vacuümafdichtsysteem van FoodSaver® begint nu de snelle marineercyclus. Het vacuümindicatorlampje knippert om aan te geven dat het marineerproces is begonnen.
8. Tijdens de eerste vacuümcyclus gaat de marineerfunctie-indicator branden. Tijdens het marineren gaat het vacuümvoortgangschermpje knipperen gedurende de vacuümbehoud- of rustcyclus.
9. Om voedsel veilig te bewaren geeft het apparaat een aantal korte piepjes na voltooiing van de marineercyclus om aan te geven dat de snelle marineercyclus is voltooid. Druk op een willekeurige knop om het geluidsignaal uit te zetten. Nu kunt u uw gemarineerde etenswaren bereiden of in de koelkast plaatsen.

Bewaar overzicht
Vlees, kaas, groenten, fruit

Voedingswaren	Waar te bewaren	Aanbevolen FoodSaver® zak/accessoire	FoodSaver® bewaartermijn	Reguliere bewaartermijn
Vlees/vis				
Rund, Varken, Lam	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	6 maanden
Gehakt	Diepvries	FoodSaver® zak	1 jaar	4 maanden
Gevogelte	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	6 maanden
Vis	Diepvries	FoodSaver® zak	2 jaar	6 maanden
Harde kazen (Vacuümverpak zachte kaas niet)				
Cheddar	Koelkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	4-8 maanden	1-2 weken
Parmezaanse kaas	Koelkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	4-8 maanden	1-2 weken
Groenten (Vacuümverpak geen verse champignons, uien en knoflook)				
Asperges	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Broccoli, bloemkool	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Kool, spruitjes	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Maïs (kolf of korrels)	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Sperziebonen	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Sla, spinazie	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	2 weken	3-6 dagen
Peulen, sugarsnaps	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	8 maanden
Fruit				
Abrikozen, pruimen	Diepvries	FoodSaver® zak	1-3 jaar	6-12 maanden
Perziken, nectarines	Diepvries	FoodSaver® zak	1-3 jaar	6-12 maanden
Zachtere bessen				
Frambozen, bramen	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	1 week	1-3 dagen
Aardbeien	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	1 week	1-3 dagen
Hardere bessen				
Bosbessen	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	2 weken	3-6 dagen
Cranberries	Koelkast	FoodSaver® voorraadbus	2 weken	3-6 dagen

Bewaar overzicht, Gebakken waren, koffie, snacks

Voedingswaren	Waar te bewaren	Aanbevolen FoodSaver® zak/accessoire	FoodSaver® bewaartermijn	Reguliere bewaartermijn
Gebakken waren				
Brood, bagels, deegwaren	Diepvries	FoodSaver® zak	1-3 jaar	6-12 maanden
Noten				
Zonnebloempitten	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	2 jaar	6 maanden
Amandelen, Pinda's	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	2 jaar	6 maanden
Koffie				
Koffiebonen	Diepvries	FoodSaver® zak	2-3 jaar	6 maanden
Koffiebonen	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1 jaar	3 maanden
Gemalen koffie	Diepvries	FoodSaver® zak	2 jaar	6 maanden
Gemalen koffie	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	5-6 maanden	1 maand
Bereide vloeistoffen				
Sauzen, Soepen, stoofschotels	Diepvries	FoodSaver® zak	1-2 jaar	3-6 maanden
Vloeistoffen in flessen				
Oliën	Voorraadkast	FoodSaver® Flessenstop van	1-11/2 jaar	5-6 maanden
Droge voedingsmiddelen				
Bonen, granen	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Pasta, rijst	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Poederachtige voedingsmiddelen				
Poedermelk	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Gedroogde kokos	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Bloem, meel	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Suiker, bruine suiker	Voorraadkast	FoodSaver® zak, voorraadbus	1-2 jaar	6 maanden
Snack				
Chips	Voorraadkast	FoodSaver® voorraadbus	3-6 weken	1-2 weken
Koekjes, crackers	Voorraadkast	FoodSaver® voorraadbus	3-6 weken	1-2 weken

Onderhoud en reiniging

Om het apparaat te reinigen:

Trek de stekker uit het stopcontact. Niet in vloeistof onderdompelen.

Controleer de afsluitringen en rond de lekbak om er zeker van te zijn dat er geen voedselresten zijn. Veeg de afsluitring zo nodig af met een doek en een warm sopje. De onderste afsluitring mag voor het reinigen worden verwijderd. Reinigen met een warm sopje. **De bovenste afsluitring kan niet worden verwijderd.**

De verwijderbare lekbak kan eenvoudig worden gereinigd wanneer kleine hoeveelheden vloeistof tijdens het vacuümproces per ongeluk in het vacuümkanaal worden getrokken.

Leeg de lekbak steeds na gebruik. In een warm sopje afwassen of in het bovenste rek van de afwasmachine plaatsen. Goed drogen alvorens hem weer in het apparaat te plaatsen.

Laat het dekselslot altijd in de open of opbergstand, nooit in de gesloten stand. Wanneer het apparaat in de gesloten stand wordt gelaten, worden de afsluitringen samengedrukt en werkt het apparaat wellicht niet naar behoren.

Laat het apparaat niet buitenshuis terwijl het niet in gebruik is.

Alle voedselresten rond afsluitringen verwijderen

Lekbak eruit tillen

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Rode afdichtlampje knippert	• Het apparaat is oververhit. Wacht altijd 20 seconden tussen verpakkingen. Bij zwaar gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en knippert het rode lampje. Wacht 20 minuten tot het apparaat afgekoeld is. • Wacht 20 seconden tussen verpakkingen. • De vacuümpomp loopt langer dan 120 seconden. Bij zwaar gebruik schakelt het apparaat automatisch uit en knippert het rode lampje. Zie het volgende gedeelte “Vacuümpomp loopt, maar de zak wordt niet weggehaald”.
Vacuümpomp loopt, maar de zak wordt niet weggehaald	• Als een zak van een rol wordt gemaakt, zorg dan dat het ene einde van de zak afgedicht is. Zie “Hoe maak ik een zak van een FoodSaver® vacuümverpakkingrol”. • Stel de zak bij en probeer het nogmaals. Zorg dat het open einde van de zak naar beneden gericht is in het vacuümkanaal. • Controleer op rimpels in de zak langs de afdichtstrook. Om rimpels in de afdichting te voorkomen, trekt u de zak voorzichtig glad terwijl u de zak in het vacuümkanaal invoert. • Open het apparaat en zorg dat de afsluitringen naar behoren zijn aangebracht en er geen vreemde voorwerpen, vuil of rommel op de bovenste of onderste afsluitring zijn (zie “Onderhoud en reiniging”). • Het apparaat is in de vergrendelde stand gelaten: de afsluitringen kunnen samengedrukt zijn. Ontgrendelen en 10 tot 20 minuten wachten tot de afsluitringen uitgezet zijn. • Controleer of de accessoireslang niet aan de accessoireopening is bevestigd.
Afsluitring zit los of is gescheurd	• Als het de onderste afsluitring betreft, de onderste afsluitring eruit halen, reinigen en weer in het vacuümkanaal aanbrengen. • Als het de bovenste afsluitring betreft, contact opnemen met de klantenservice in uw land.
De zak dicht niet goed af	• Vloeistof in de zak; verzeker u ervan dat het apparaat op vochtig voedsel is ingesteld. • Te veel vloeistof in de zak; invriezen alvorens te vacumeren. • Controleer op voedselresten rond het afdichtgebied. Indien aanwezig, de afsluitring eruit nemen, reinigen en weer in het vacuümkanaal aanbrengen (zie “Onderhoud en reiniging”). • De zak heeft rimpels: om rimpels in de afdichting te voorkomen, de zak voorzichtig glad trekken terwijl u de zak in het vacuümkanaal invoert.
Geen lampjes op het bedieningspaneel	• Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit. • Controleer of het stopcontact werkt. • Controleer of het deksel helemaal omlaag is en de balk in de gesloten stand is.

Problemen oplossen (vervolg)

Probleem	Oplossing
Er gebeurt niets wanneer de balk gesloten is en de knop wordt ingedrukt	• Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit. • Controleer of het stopcontact werkt. • Breng de balk omlaag; zorg dat de klep helemaal omlaag is.
Kan de zak niet in de machine invoeren	• Zorg dat er voldoende zakmateriaal is om het midden van de lekbak te bereiken. Houd altijd 7,62 cm (3 inch) extra ruimte zodat de zak strak rond het voedsel kan worden afgedicht. • Trek de zak tijdens het invoeren voorzichtig glad. Voer de zak met de KRULZIJDE OMLAAG in het vacuümkanaal.
Lucht was uit de zak verwijderd maar nu is er weer lucht binnengekomen	• Controleer de afdichting. Een rimpel langs de afdichting kan lucht weer in de zak doen binnenkomen. Om rimpels in de afdichting te voorkomen, trekt u de zak voorzichtig glad terwijl u de zak in het vacuümkanaal voert. • Door vocht of voedselresten (zoals sappen, vet, kruimels, poeders etc.) langs de afdichting wordt de zak soms niet goed afgedicht. Snijd de zak open, veeg de bovenkant in de zak af en dicht hem opnieuw af. • Scherpe voedselartikelen kunnen de zak lek gemaakt hebben. Gebruik een nieuwe zak als er een gat is. Bedek scherpe voedselartikelen met zacht beschermend materiaal zoals een stuk keukenrol en dicht opnieuw af. • Fermentatie of het vrijkomen van natuurlijke gassen uit het voedsel kan hebben plaatsgevonden. Wanneer dit gebeurt, kan het voedsel bedorven raken en moet het weggegooid worden.
De zak smelt	• De afdichtstrook kan te warm zijn geworden. Wacht altijd minstens 20 seconden tot het apparaat afgekoeld is voordat u het volgende artikel vacuümverpakt. • Gebruik zakken van het merk FoodSaver®. Onze FoodSaver®-zakken en -rollen zijn speciaal ontworpen voor FoodSaver®-apparaten.
Als u verdere hulp nodig hebt:	• Bel de klantenservice in uw land. • Voor meer tips en antwoorden op vaakgestelde vragen kunt u www.foodsavereurope.com raadplegen.

Het complete FoodSaver® -systeem

Maak optimaal gebruik van uw FoodSaver® -apparaat met eenvoudig te gebruiken FoodSaver® -zakken, -bewaartrommels en -accessoires.

FoodSaver® -zakken en -rollen

Aan het ontwerp van de FoodSaver® -zakken en -rollen zijn speciale goten toegevoegd voor een efficiënte en volledige luchtverwijdering. De meervoudige samenstelling zorgt voor een effectieve afsluiting van zuurstof en vocht en voorkomt op deze manier vriesbrand. FoodSaver® -zakken en -rollen zijn verkrijgbaar in meerdere maten.

BELANGRIJK: gebruik geen zakken opnieuw na het bewaren van rauw vlees, rauwe vis of vette voeding om ziekte te voorkomen. Gebruik geen zakken opnieuw die in de magnetron of bij het sudderen zijn gebruikt.

FoodSaver® -bewaartrommels voor vacuümverpakking

FoodSaver® -bewaartrommels zijn eenvoudig te gebruiken en ideaal voor het vacuümverpakken van dilicate waren, zoals muffins en andere gebakjes, vloeistoffen en droge producten. De bewaartrommels zijn verkrijgbaar in meerdere vormen en maten en kunnen gebruikt worden op het aanrecht, in de koelkast of in de voorraadkast.

De snelle marineerder is een uitstekende manier om voedsel in minuten in plaats van in uren te marineren. Iedere FoodSaver®-bewaartrommel kan gebruikt worden om te marineren, maar wij raden de vierkante of rechthoekige vormen aan, omdat er dan minder marinade nodig is. Bewaartrommels kunnen niet in de vriezer gebruikt worden.

De stapelbare, lichtgewicht trommels zijn een handige manier om van tevoren gekookte maaltijden, kliekjes en snacks te bewaren.

Let op: laat hete gerechten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze vacuümverpakt. Anders kan de inhoud uit de trommel omhoog borrelen.

FoodSaver® flessenstop

Gebruik de flessenstop van FoodSaver® voor het vacuümverpakken van wijn, koolzuurvrije vloeistoffen en oliën. Dit verlengt de levensduur van de vloeistof en behoudt de smaak. Gebruik de flessenstop niet op plastic flessen.

Let op: vacuümverpak geen koolzuurhoudende of sprankelende dranken, omdat de verwijdering van het gas deze dranken verschaalt.

Hoe u FoodSaver® -zakken, -rollen en -toebehoren kunt aanschaffen

FoodSaver® -producten zijn verkrijgbaar in de meeste grote winkelketens.

Garantie

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen.

Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen Holmes Products (Europa) Ltd. (“Holmes”) is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

Holmes verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij Holmes, en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop Holmes geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door Holmes is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

Ook worden eventuele frankeer -/ verzendkosten niet gedekt door deze garantiebepaling.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Elektrische afvalproducten mogen niet samen met huishoudelijk afval worden weggeworpen. Recycleer deze producten op de voorgeschreven wijze. Stuur ons een e-mail op enquiriesEurope@jardencs.com voor verdere informatie over recyclage en de AEEA-richtlijn.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

Viktiga säkerhetsanvisningar

Viktiga säkerhetsanvisningar

För din egen säkerhet bör du alltid följa dessa grundläggande säkerhetsanvisningar när du använder en FoodSaver® apparat:

1. Läs bruksanvisningarna i användarmanualen noga. Läs alla instruktioner i denna manual före användning.
2. Använd inte apparaten på fuktiga eller varma ytor eller nära en värmekälla.
3. För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ner någon del av apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska. Ta ut stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
4. Slå ifrån strömmen genom att ta ut sladdens stickkontakt ur eluttaget. Slå inte ifrån strömmen genom att dra i sladden.
5. Använd inte apparaten om sladden eller stickkontakten är skadad. Använd inte apparaten om det är något fel på den eller om den är skadad på något sätt. Ta den till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
6. Använd apparaten bara för den användning som den är avsedd för.
7. Varning: Vi har försett apparaten med en kort sladd för att minska risken för att ska bli tilltrasslad eller att någon ska snubbla. En förlängningssladd kan användas om dess markerade elektriska specifikationer är inte lägre än de elektriska specifikationerna för denna apparat. Sladdar ska inte hänga ned från arbets- eller köksbänk där man kan snubbla över dem eller oavsiktligt -särskilt barn - kan råka dra ur dem.
8. Placera inte på eller nära en gas- eller elspis eller uppvärmd ugn. Var oerhört försiktig om du måste flytta produkter som innehåller heta vätskor.
9. Vänta 20 sekunder mellan förseglingarna och låt apparaten svalna.
10. Ingen service får utföras av användaren
11. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte hålls under uppsikt eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
12. Noggrann uppsikt krävs när apparaten används av eller nära barn så att de inte leker med den.

Enbart för hushållsbruk
SPARA DESSA ANVISNINGAR

Välkommen till FoodSaver® Vacuum Sealing System

Grattis ...

Du kommer att få njuta av fördelarna med den fräschör som FoodSaver® ger. I åratal har FoodSaver® vakuumförseglingssystem hjälpt miljoner hushåll att hålla maten fräsch längre i kylskåp, frys och skafferi. FoodSaver® systemet är utformat för att avlägsna luften och hålla maten fräsch upp till fem gånger längre än vid vanliga förvaringsmetoder. Låt din FoodSaver® apparat stå framme på köksbänken, och du kommer snart att upptäcka hur behändig och mångsidig den är.

Lämna inte tillbaka denna produkt till inköpsstället.

Varför vakuumförpackning?

Maten förlorar näring och smak när den kommer i kontakt med luften, och detta orsakar även frysbränna och gör det möjligt för bakterier, mögel och jäst att växa. FoodSaver® vakuumförseglingssystem avlägsnar luften och bevarar smak och kvalitet. Med ett komplett sortiment av FoodSaver® produkter som påsar, burkar och tillbehör som ger dig ytterligare möjligheter, kan du nu njuta av fördelarna med en vetenskapligt bevisad metod för förvaring av livsmedel som håller maten fräsch upp till fem gånger längre.

FoodSaver® vakuumförseglingssystem sparar tid och pengar.

- **Spendera mindre pengar.** Med FoodSaver® system, kan du köpa stora mängder livsmedel eller handla på extrapris och vakuumförpacka maten i önskade portionsstorlekar utan att slösa bort någon mat.
- **Spara mer tid.** Laga veckans mat i förväg genom att förbereda måltider och spara dem i FoodSaver® påsar.
- **Marinera på några minuter.** Vakuumförpackning öppnar upp porerna i livsmedel så du kan få en fantastisk marinerad smak på bara några minuter istället för flera timmar.
- **De blir enkelt att ha gäster.** Laga i ordning din signaturrätt och helgmaten i förväg så att du kan tillbringa mer tid med dina gäster.
- **Njut av säsongens livsmedel eller specialrätter.** Håll ömtåliga varor eller varor som du sällan använder fräscha längre.
- **Begränsade portioner vid bantning.** Vakuumförpacka portioner av lämplig storlek och anteckna antalet kalorier och/eller gram fett på påsen.
- **Skydda artiklar som inte är livsmedel.** Håll camping- och båtutrustning torra och organiserade för utflykter. Skydda polerat silver från att missfärgas genom minimerad luftexponering.

Funktionerna i din FoodSaver® Apparat

A. Rullförvaring (under locket)

B. Kontrollpanel

C. Easy-lock-spärr

D. Tillbehörsöppning

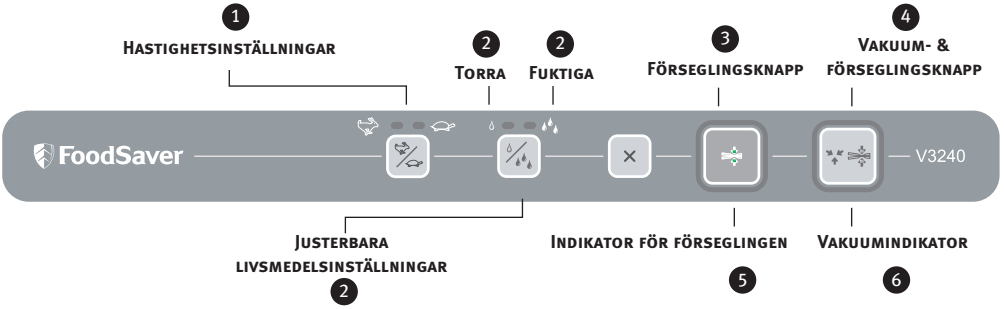
E. Förvaring för behållaradapter
(adaptern medföljer ej utan levereras med FoodSaver®-behållarna).

F. Tillbehörsslang & förvaring

G. Easy-clean droppskål

H. Extrabred förseglingsremsa

Funktionerna i din FoodSaver® Apparat



Avancerad design

Den användarvänliga kontrollpanelen gör det enkelt för dig att få ut mesta möjliga av ditt FoodSaver®-system och touchpad-designen gör apparaten lättrengörlig.

Användning: Sänk skärstången för att stänga luckan. När indikatorlampan tänds på kontrollpanelen kan du välja försegling eller vakuum och försegling.

1 **Hastighetsinställningar**
Välj hastighet för att optimera vakuum – skonsam för ömtåliga livsmedel, normal för påsar, canisterburkar och alla tillbehör.

2 **Justerbara livsmedelsinställningar**
Välj livsmedelstyp för att optimera förseglingen – torra (normal förseglingstid) för livsmedel utan vätska, fuktiga (längre förseglingstid) för saftiga livsmedel.

3 **Förseglingsknapp**
Funktion för krossningsfri omedelbar försegling - ***Den här knappen har tre användningar:***
1. Tryck för att omedelbart stoppa vakuumprocessen och börja försegla påsen. Detta förhindrar att ömtåliga artiklar som bröd, kakor och bakverk krossas.
2. Tryck för att skapa en försegling när du tillverkar påsar från en FoodSaver® rulle.
3. Tryck för att skapa en försegling på de flesta mylar- påsar (t.ex. en chipspåse) för att förvara livsmedel lufttätt förseglade.

4 **Vakuum- & Förseglingsknapp**
Deze knop wordt voor twee doeleinden gebruikt:
1. Tryck för att vakuumförpacka och försegla livsmedel lufttätt. Apparaten stängs av automatiskt.
2. Tryck för att avbryta processen närsomhelst.

5 **Indikator för förseglingen**
Denna indikator har två funktioner:
1. Oavbrutet ljus indikerar att försegling pågår.
2. Blinkande ljus indikerar fel.

6 **Vakuumindikator**
Visar förloppet för vakuumförpackningen och förseglingen. Stängs av när hela processen är klar.

Hur man gör en påse från en FoodSaver® vakuumförseglingsrulle

1. Öppna apparatens lucka och placera rullen i rullför¬varingsfacket ***(Se fig.1).*** För bästa resultat, sätt in rullen med materialfliken nedåt. **Obs!** Påsar kan förseglas med öppen eller stängd lucka.

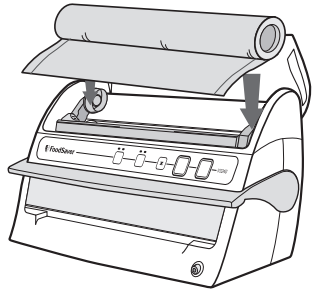


Fig.1

2. Lyft upp skärstången och placera påsmaterialet under skärstången ***(Se fig.2).***

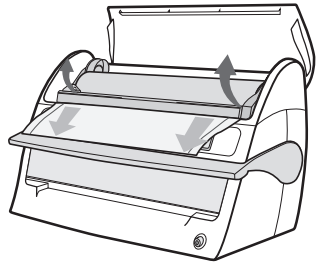


Fig.2

3. Dra ut tillräckligt påsmaterial för att täcka artikeln som ska vakuumförpackas, plus ytterligare 10 cen¬timeter. Sänk skärstången och drag påsskäraren över skärstången ***(Se fig.3).***

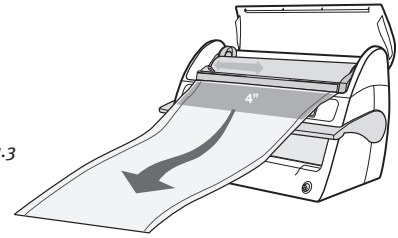


Fig.3

4. Lyft skärstången, placera påsen över förseglingsremsan, sänk försiktigt skärstången och tryck på förseglingsknappen. När den röda indikatorlampan slocknar lyfter du på skärstången och tar bort påsen ***(Se fig.4)***.

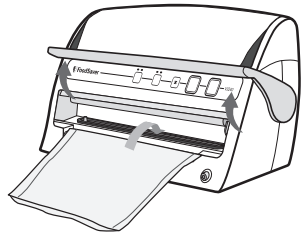


Fig.4

5. Du har nu en förseglad ände ***(Se fig.5).***

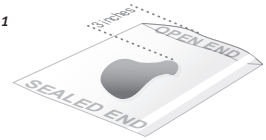
Fig.5

6. Nu kan du göra en vakuumförpackning med din nya påse ***(se nedan).***

Hur man gör en vakuumförpackning med FoodSaver® vakuumförseglingspåsar

1. Börja med en FoodSaver® vakuumförseglingspåse (eller skapa en påse såsom beskrivs i “Hur man gör en påse från en rulle” ovan).

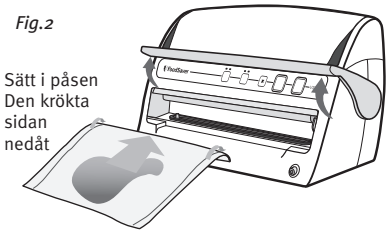
Fig.1



2. Placera artikeln i påsen, lämna minst 8 cm utrymme mellan påsens innehåll och slutet av påsen ***(Se fig.1).***

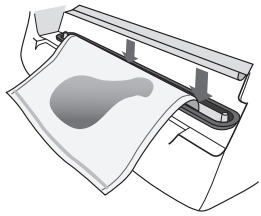
3. Med hjälp av två händer, för in den öppna delen av påsen i vakuumkanalen, med den krökta sidan nedåt ***(Se fig.2).***

Fig.2



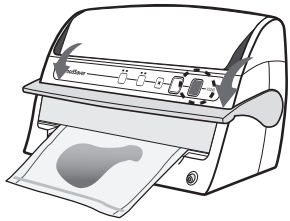
4. Placera påsens ände i droppskålen ***(Se fig.3).***

Fig.3



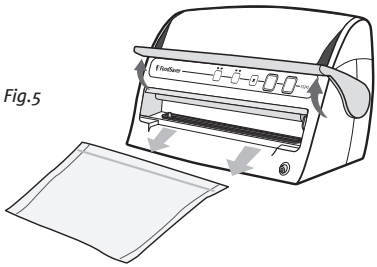
5. Sänk skärstången och tryck på vakuum- & förseglingsknappen ***(Se fig.4).***

Fig.4



6. När indikatorlampan för förseglingen slocknar lyfter du på skärstången och tar bort den förslutna påsen ***(Se fig.5).***

Fig.5



Riktlinjer för vakuumförpackning

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

Vakuumförpackning förlänger hållbarheten på livsmedel genom att avlägsna större delen av luften från den förseglade behållaren, vilket minskar oxidationen som påverkar näringsvärdet, smaken och kvaliteten som helhet. Avlägsnandet av luft kan också förhindra växt av mikroorganismer, vilka kan orsaka problem under vissa förhållanden:

Mögel – Är lätt att identifiera genom sin luddiga karaktär. Mögel kan inte växa i en miljö med låg syrehalt, därför kan vakuumförpackning bromsa tillväxten av mögel.

Jäst - Leder till jäsning, som kan identifieras genom lukt och smak. Jäst behöver vatten, socker och en måttlig temperatur för att växa. Den klarar sig med eller utan luft. För att bromsa tillväxten av jäst krävs kylskåpsförvaring och nedfrysning stoppar tillväxten fullständigt.

Bakterier – Leder till i en obehaglig lukt, missfärgning och/eller mjuk eller slemmig konsistens. Under rätt förutsättningar kan anaeroba bakterier såsom Clostridium Botulinum (organismen som orsakar botulism) växa utan luft och går ibland inte att upptäcka genom lukt eller smak. Även om detta är oerhört mycket sällsynt kan det vara mycket farligt.

För att förvara livsmedel på ett säkert sätt är det viktigt att du gör det vid låga temperaturer. Tillväxten av mikroorganismer minskar avsevärt vid temperaturer på 4 ° C eller lägre. Frysning vid -17 ° C dödar inte mikroorganismerna, men hindrar dem från att växa. För långtidsförvaring, frys alltid lättförstörbara livsmedel som har vakuumförpackats, och förvara dem i kylskåp efter upptining.

Det är viktigt att tänka på att vakuumförpackning INTE är en ersättning för konservering och att den kan inte vända nedbrytning av livsmedel. Den kan bara sakta ner förändringar i kvaliteten. Det är svårt att förutsäga hur länge livsmedel kommer att hålla högsta kvalitet vad gäller smak, utseende eller konsistens eftersom detta beror på livsmedlets ålder och skick den dagen det vakuumförpackades.

VIKTIGT: Vakuumförpackning är INTE en ersättning för förvaring in kylskåp eller frysning. Alla ömtåliga livsmedel som kräver förvaring i kylskåp måste fortfarande kylas eller frysas efter vakuumförpackning.

Tips om tillagning av livsmedel och återuppvärmning

Upptining och återuppvärmning av vakuumförpackade livsmedel

Tina alltid livsmedel antingen i kylskåp eller i mikrovågsugn - Tina inte ömtåliga livsmedel i rumstemperatur.

När livsmedel återuppvärms i en mikrovågsugn i en FoodSaver ® påse måste hörnen på påsen alltid klippas bort innan den placeras på ett mikrovågssäkert fat. Men för att undvika heta fläckar, återuppvärm inte kött med ben eller feta livsmedel i mikrovågsugn inuti en FoodSaver ® påse. Du kan också värma upp livsmedel i FoodSaver ® påsar genom att placera dem i vatten och låta sjuda vid en temperatur lägre än 75 ° C.

Riktlinjer för förberedelse av kött och fisk:

För bästa resultat, frys kött och fisk i 1-2 timmar före vakuumförpackning i en FoodSaver® påse. Detta hjälper till att bevara saften och formen, och garanterar en bättre försegling. Om det inte är möjligt att frysa ner detta på förhand, placera en vikt pappershandduk mellan köttet eller fisken och högst upp i påsen, men under förseglingsområdet. Lämna pappershandduken i påsen så att den kan absorbera fukt och saft under vakuumförpackningsprocessen.

Obs! Nötkött kan se mörkare efter vakuumförpackning på grund av att syret avlägsnats. Detta är inte ett tecken på att köttet är förstört.

Riktlinjer för förberedelse av hårda ostar:

För att hålla ostar färska, vakuumförpacka dem efter varje användning. Se till att din FoodSaver® påse blir extra lång och lämna 2,5 cm påsmaterial för varje gång du planerar att öppna och försegla den utöver utrymmet på 8 cm som du normalt lämnar mellan innehåll och försegling. Klipp bara upp den förseglade kanten och ta ut osten. När du är klar att förpacka osten, lägg bara in den i påsen och försegla på nytt.

VIKTIGT: På grund av risken för anaeroba bakterier bör man aldrig vakuumförpacka mjuka ostar.

Riktlinjer för förberedelse av grönsaker:

Grönsaker behöver blancheras före vakuumförpackning. Denna process stoppar enzymernas aktivitet, som kan leda till förlust av smak, färg och konsistens. Blanchera grönsaker genom att placera dem i kokande vatten eller i mikrovågsugnen tills de är kokta, men fortfarande knapriga. Tiden för blanchering varierar från 1 till 2 minuter för bladgrönsaker och ärtor, 3 till 4 minuter för sockerärtor, skivad zucchini eller broccoli, 5 minuter för morötter, och 7 till 11 minuter för majskolvar. Efter blanchering, sänk ner grönsakerna i kallt vatten för att stoppa kokningen. Torka slutligen grönsakerna på en handduk före vakuumförpackningen.

Obs! Alla grönsaker (inklusive broccoli, brysselkål, kål, blomkål, grönkål, rova) avger naturligt gaser under förvaring. Därför bör de enbart förvaras i frys efter blanchering.

Vid frysning av grönsaker, är det bäst att frysa dem i 1-2 timmar i förväg eller tills de är helt genomfrysta. Du kan frysa grönsaker i enskilda portioner genom att placera dem på en bakplåt och sprida ut dem så att de inte rör vid varandra. Detta hindrar dem från att frysa ihop till ett block. När de är frysta, ta bort dem från bakplåten och vakuumförpacka grönsakerna i en FoodSaver® påse. När de har vakuumförpackas, lägg dem i frysen igen.

VIKTIGT: På grund av risken för anaeroba bakterier bör färska champinjoner, lök, och vitlök aldrig vakuumförpackas .

Riktlinjer för vakuumförpackning

Riktlinjer för förberedelse av bladgrönsaker:
För bästa resultat, använd en burk för förvaring av bladgrönsaker. Tvätta grönsakerna först och torka dem på handduk eller med en salladslunga. När de har torkat, lägg dem i en FoodSaver® Canisterburk och vakuumförpacka. Förvara i kylskåp.

Riktlinjer för förberedelse av frukt:
Vid frysning av mjuka frukter, är det bäst att frysa dem i 1-2 timmar i förväg eller tills de är helt genomfrysta. För att frysa frukt i individuella portioner, placera en bakplåt och sprid ut så att de fruktbitarna inte rör vid varandra. Detta hindrar frukten från att frysa ihop till ett block. När frukten är fryst, ta bort från bakplåten och vakuumförpacka den i en FoodSaver® påse.
När den har vakuumförpackats, lägg frukten i frysen igen. Du kan vakuumförpacka portioner för bakning eller i dina favoritkombinationer för att enkelt kunna göra i ordning fruktsallad året runt. Om du förvarar dem i kylskåp, rekommenderar vi att du använder en FoodSaver® Canisterburk eller behållare.

Riktlinjer för förberedelse av bakverk:
Vid vakuumförpackning av mjuka eller luftiga bakverk, rekommenderar vi att du använder en FoodSaver® Canisterburk eller behållare så att de behåller formen. Om du använder en påse, frys bakverken i 1-2 timmar först eller tills de är helt genomfrysta. Spar tid genom att göra i ordning kakdeg, pajskal, hela pajer, eller blanda torra ingredienser i förväg och vakuumförpacka för användning vid senare tillfälle.

Riktlinjer för förberedelse av kaffe och livsmedel i pulverform:

För att förhindra att livsmedelspartiklar dras in i vakuumpumpen, placera ett kaffefilter eller hushållspapper längst upp i påsen eller burken före vakuumförpackningen.
Du kan också placera livsmedlet i dess ursprungliga påse inuti en FoodSaver® påse.

Riktlinjer för förberedelse av vätskor:
Innan du vakuumförpackar vätskor som t.ex. soppbuljong, frys vätskorna i en gryta, brödform eller istärningsform tills de är hårda. Ta bor den frysta vätskan från formen som den frysts ned i och vakuumförpacka i en FoodSaver® påse. Du kan stapla dessa "frysta klossar" i frysen. När du ska använda en av dessa, klipp av hörnet på påsen och placera den i en skål i mikrovågsugnen eller släpp ned den i vatten och låt sjuda vid en temperatur som är lägre än 75 ° C.
För att vakuumförpacka vätskor på flaska utan kolsyra, kan du använda FoodSaver® Bottle Stopper, en flaskförslutare med den ursprungliga behållaren. Kom ihåg att lämna minst 2,5 cm utrymme mellan innehåll och flaskförslutaren. Du kan åter-försegla flaskor efter varje användning.

Riktlinjer för förberedelse av måltider som lagas i förväg, matrester och smörgåsar:
Du kan effektivt bevara din måltider som du lagar i förväg, matrester och smörgåsar i stapelbara, lättviktiga FoodSaver® behållare. Du kan använda dem i mikrovågsugn, diska dem i översta korgen i diskmaskinen och kommer med en egen tillsats. Dessa lätta behållare kommer att finnas tillhanda för att alltid följa med dig till kontoret eller skolan!

Riktlinjer för förberedelse för snacks:
Snacks håller sig fräscha längre när de vakuumförpackas. För bästa resultat, använd en FoodSaver® Canisterburk eller behållare för lättkrossade artiklar som kex.

Vakuumförpackning av saker som inte är livsmedel

FoodSaver® vakuumförseglingssystem skyddar även andra förnödenheter från oxidation, korrosion och fukt. Följ bara anvisningarna för vakuumförpackning av saker och använd FoodSaver® påsar, burkar, behållare och tillbehör. Vid vakuumförpackning av silver, linda in gafflar i något mjukt material, t.ex. en pappershandduk för att undvika att påsen punkteras. FoodSaver® påsar är idealiska för användning utomhus och att ta med på utflykter. Vid camping och vandring, så bevarar de dina tändstickor, kartor och mat torra och kompakta. För att ha färskvatten att dricka, fyll helt enkelt en FoodSaver® påse med is, försegla den och låt vid behov paketet med is smälta. När du ska segla eller åka båt, kan du vakuumförpacka din mat, film och ett torrt ombyte av kläder. Kom bara ihåg att ta med sax eller kniv för att öppna påsen. Förvara nödutrustning säkert och torrt genom att vakuumförpacka nödraketer, batterier, ficklampor, tändstickor, stearinljus och andra förnödenheter. Nödutrustningen håller sig torr och organiserad i ditt hem, bil eller båt.

Tips för framgångsrik vakuumförsegling

Allmänna tips

Tips för framgångsrik vakuumförsegling

1. Vakuumförsegling är INTE en ersättning för värmeproces¬sen vid konservering. Ömtåliga färskvaror måste fortfar¬ande förvaras i kylskåp eller frysas.
2. För bästa resultat, använd FoodSaver® påsar, burkar, behållare och tillbehör.
3. Under vakuumförseglingsprocessen kan små mängder vätska, smulor eller livsmedelspartiklar oavsiktligt dras in i droppskålen och täppa till pumpen och skada apparaten.

För att förhindra detta, följ dessa tips:

   a. För fuktiga och saftiga livsmedel: Frys först och undvik att fylla påsarna för mycket. Du kan också placera en vikt pappershandduk högst upp inuti påsen men under förseglingsområdet, före vakuumförpackning.

   b. För soppor, såser och vätskor: Frys först och undvik att fylla påsarna för mycket. Eller använd en burk eller behållare och förvara i kylskåp.

   c. För pulver eller finkorniga livsmedel: Undvik att fylla påsarna för mycket eller använd en burk eller behållare. Du kan också placera ett kaffefilter eller en pappershandduk inuti påsen före vakuumförpackning.

   d. Töm droppskålen efter varje användning.

4. För att undvika att påsen fylls för mycket lämna alltid minst 8 cm påsmaterial mellan påsens innehåll och slutet på påsen. Lämna sedan ytterligare minst 2,5 cm påsmaterial för varje gång du planerar att återanvända påsen.
5. Gör inte egna sidsömmar på en FoodSaver® märkespåse. Våra påsar tillverkas med en speciell sidsöm, som är förseglad hela vägen till den yttre kanten.
6. För att förhindra rynkor i förseglingen vid vakuumförsegling av skrymmande artiklar, släta ut och sträck påsen försiktigt medan du för in den i vakuumkanalen och håll kvar tills pumpen sätter igång.
7. Om du är osäker på om påsen har förseglats ordentligt, försegla den helt enkelt igen.
8. När du vakuumförseglar artiklar med vassa kanter (torr spaghetti, bestick, etc.), skydda påsen så att den inte "punkteras" genom att linda in dessa artiklar i något mjukt skyddande material, t.ex. en pappershandduk. Du kanske vill använda en burk istället för en påse.
9. Vid användning av tillbehör, kom ihåg att lämna 2,5 cm utrymme upptill på burken eller behållaren.
10. För bästa resultat, frys frukt och blanchera grönsaker före vakuumförsegling. Se riktlinjerna för vakuumförpackning för mer information.
11. Om apparaten inte fungerar, eller förseglingsknappen blinkar för att signalera att något är fel:
    a. Kontrollera nätsladden för att se om den är ordentligt ansluten till ett eluttag.
    b. Undersök strömkabeln för eventuella skador.
    c. Se om eluttaget fungerar genom att ansluta en annan apparat.
    d. Kontrollera att det övre tråget för avkänning av påsar är korrekt installerat.
    e. Se till att påsen är korrekt placerad inuti vakuumkanalen. (Se Så här vakuumförpackar man med FoodSaver® vakuumförseglingspåsar)
    f. Kontrollera att easy-lock-spärren är i stängt läge.
    g. Kontrollera skumpackningen runt droppskålen för att se till att den är fri från matspill och att den är ordentligt införd in i packningskanalen.
    h. Kontrollera övre packning i närheten av det övre tråget för avkänning av påsar för att vara säker den är fri från matspill.
    i. Vid överhettning, låt apparaten svalna i 20 minuter.
    j. För mer användningstips besök vår hemsida www.foodsavereurope.com.

Tips om hur man avlägsnar luft ur en påse

Undvik att rynkor bildas när du för in påsen i vakuum¬kanalen.
Rynkor i förseglingen kan orsaka läckage och låt luften komma tillbaka in i påsen. För att bli av med alla eventu¬ella rynkor och samtidigt föra in påsen i vakuumkanalen, håll påsen med två händer och varsamt sträck påsen platt tills vakuumpumpen sätter igång. Om du ser några rynkor efter försegling, klipp helt enkelt upp påsen och vakuumförsegla på nytt.

Om motorn kör i mer än 30 sekunder utan att stanna, överväg följande:
Om du gör en vakuumförpackning med en påse, se till att påsen är ordentligt förseglad (Se "Hur man gör en påse från en rulle"). Kontrollera skumpackningen runt droppskålen för att se till att den är fri från matspill och att den är ordentligt införd in i packningskanalen.

Om du vakuumförseglar med ett tillbehör, kontrollera tillbehörets slanganslutningar för att se till anslutnin¬garna är täta.

Tips för framgångsrik vakuumförsegling (fortsättning)

Tips om hur du förseglar en påse

När du gör en påse från en rulle:
Tryck på förseglingsknappen innan du placerar påsmaterialet i vakuumkanalen. När påsen väl har satts in kommer förseglingsprocessen att inledas omgående.
Obs! Om du glömmer att trycka på förseglingsknappen innan du sätter in en påse i vakuumkanalen, kommer vakuumpumpen att slås på. Detta är inte något problem, tryck bara på förseglingsknappen för att förhindra att pumpen körs kontinuerligt så kommer förseglingsprocessen att sätta igång.

Hur man förhindrar fukt eller vätska från att dras in i droppskålen eller att från att fastna i förseglingen:
Du kan frysa fuktiga livsmedel såsom rått kött i 1-2 timmar innan vakuumförsegling eller placera en vikt pappershandduk mellan livsmedlet och slutet av påsen för absorbering av eventuella överskottsvätskor. Se till att du lämnar minst 8 cm mellan hushållspapper och slutet av påsen så att påsen kan förseglas ordentligt med pappershandduken inuti så att den inte hamnar mitt i förseglingsområdet.

Se till att apparaten har tid att svalna.
Vänta minst 20 sekunder mellan förseglingar. Vid mycket intensiv användning kommer apparaten att sluta fungera för att förhindra överhettning. Om den gör det, vänta i 20 minuter för att låta apparaten svalna.

Tips om vakuumförsegling med tillbehör

Hur man förbereder FoodSaver® tillbehören för vakuumförpackning

Tillbehören inbegriper FoodSaver vakuumförseglande burkar (Canisters) behållare (Containers) och flaskförslutare (Bottle Stoppers).

1. Lämna alltid minst 2,5 cm utrymme mellan innehållet och kanten.
2. Torka kanten på burken, behållaren eller flaskan för att se till att den är ren och torr.
3. Placera locket på burken eller behållaren, eller placera förslutaren i flaskan.
4. För tillbehör med en stor knopp på locket, vrid knoppen till inställningen Vakuum. Vakuumförpacka med hjälp av instruktionerna nedan. När vakuumprocessen är klar, vrid knoppen till läget Closedinnan du tar bort tillbehörsslangen.
5. För tillbehör utan en stor knopp på locket, vakuumförpacka enligt instruktionerna nedan.

Marinering med FoodSaver® tillbehör

FoodSaver® canisterburk för snabbmarinering är det perfekta tillbehöret för marinering av livsmedel. Livsmedel marineras på några minuter när de är vakuumförseglade genom att vakuumprocessen öppnar porerna i livsmedlen och därmed absorberas marinaden snabbare.

Viktigt: Använd FoodSaver®-burken för snabbmarinering med genomskinligt lock med en stor vit knopp. För att marinera, se till att knoppen på tillbehörets lock är inställd på vakuum-/canisterburk-läget.

1. Förbered tillräckligt av din favoritmarinad för att helt kunna täcka mat i en marineringsburk. Lämna alltid minst 2,5 cm utrymme mellan innehållet och kanten.
2. Se till att gummipackningen under locket samt under kanten på marineringsburken är fria från livsmedelsrester.
3. Se till att tillbehörsslangen har förts in ordentligt i öppningen på FoodSaver® snabbmarineringslock.
4. Se till att knoppen på tillbehörets lock är inställd på vakuum-/canisterburk.
5. Se till att locket är ordentligt fäst till marineringsbasen.
6. Tryck på vakuum- & förseglingsknappen på kontrollpanelen.
7. Ditt FoodSaver®-system för vakuumförsegling kommer nu att påbörja snabbmarineringen. Vakuumindikatorn kommer att blinka för att indikera att marineringsprocessen har påbörjats.
8. Under den inledande vakuumcykeln kommer marineringsindikatorn att tändas. Medan marinering pågår kommer displayfönster för vakuumförloppet att blinka när vakuumet hålls eller under vilocykeln.
9. För att bevara livsmedel på ett säkert sätt, efter avslutad marineringscykel, kommer apparaten att signalera med korta pip och därmed indikera att snabbmarineringscykeln är klar. Tryck på valfri knapp för att tysta signalen. Nu kan du laga i ordning eller kyla din marinerade mat.

Handledning om förvaring
Kött, ost, grönsaker, frukt

Livsmedel	Förvaras i	Rekommenderad FoodSaver® påse/tillbehör	FoodSaver® lagringstid	Normal lagringstid
Kött				
Nöt, gris, lamm	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	6 månader
Köttfärs	Frys	FoodSaver ® påse	1 år	4 månader
Fågel	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	6 månader
Fisk	Frys	FoodSaver ® påse	2 år	6 månader
Hårda ostar (Vakuumförpacka ej mjukost)				
Cheddar, Schweizerost	Kylskåp	FoodSaver ® påse, Canisterburk	4-8 månader	1-2 veckor
Parmesan	Kylskåp	FoodSaver ® påse, Canisterburk	4-8 månader	1-2 veckor
Grönsaker (Vakuumpacka ej färska champinjoner, lök och vitlök)				
Sparris	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Broccoli, blomkål	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Kål, brysselkål	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Groddar	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Majs (kolv eller kärnor)	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Gröna bönor	Kylskåp	FoodSaver ® Canisterburk	2 veckor	3-6 dagar
Sallad, spenat	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	8 månader
Frukter				
Aprikoser, plommon	Frys	FoodSaver ® påse	1-3 år	6-12 månader
Persikor, nektariner	Frys	FoodSaver ® påse	1-3 år	6-12 månader
Mjukare bär				
Hallon, Björnbär	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Jordgubbar	Kylskåp	FoodSaver ® Canisterburk	1 vecka	1-3 dagar
Hårdare bär				
Blåbär	Kylskåp	FoodSaver ® Canisterburk	2 veckor	3-6 dagar
Tranbär	Kylskåp	FoodSaver ® Canisterburk	2 veckor	3-6 dagar

Bakverk, kaffe, snacks och vätskor

Livsmedel	Förvaras i	Rekommenderad FoodSaver® påse/tillbehör	FoodSaver® lagringstid	Normal lagringstid
Bakverk				
Bagels, bröd, bakverk	Frys	FoodSaver ® påse	1-3 år	6-12 månader
Nötter				
Mandel, jordnötter	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	2 år	6 månader
Solrosfrön	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	2 år	6 månader
Kaffe				
Kaffebönor	Frys	FoodSaver ® påse	2-3 år	6 månader
Kaffebönor	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1 år	3 månader
Malet kaffe	Frys	FoodSaver ® påse	2 år	6 månader
Malet kaffe	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	5-6 månader	1 månad
Tillagade vätskor				
Såser, soppor, grytor	Frys	FoodSaver ® påse	1-2 år	3-6 månader
Vätskor i flaska				
Oljor	Skafferi	FoodSaver ® flaskförslutare	1-1 ½ år	5-6 månader
Torra livsmedel				
Bönor, gryn	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Pasta, ris	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Livsmedel i pulver				
Torr mjölk	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Torkad kokos	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Mjöl	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Socker, brunt socker	Skafferi	FoodSaver ® påse, Canisterburk	1-2 år	6 månader
Snacks				
Chips	Skafferi	FoodSaver ® Canisterburk	3-6 veckor	1-2 veckor
Småkakor, kex	Skafferi	FoodSaver ® Canisterburk	3-6 veckor	1-2 veckor

Skötsel och Rengöring

För att rengöra apparaten:

Dra ut kontakten ur eluttaget. Sänk inte ner apparaten i vätska.

Kontrollera att det inte finns matrester runt packningarna och droppskålen. Torka av packningarna med en varm fuktig trasa med lite diskmedel vid behov. Den nedre packningen kan tas bort för rengöring. Rengör med varmt vatten med diskmedel. **Den övre packningen kan inte tas bort.**

Den borttagbara droppskålen gör rengöringen enkel när små mängder vätska kommer in i vakuumkanalen av misstag under vakuumprocessen.

Töm droppskålen efter varje användning. Diska i varmt vatten med diskmedel eller högst upp i diskmaskinen. Torka droppskålen ordentligt innan du sätter tillbaka den i apparaten.

Lämna alltid lockets spärr i öppet eller förvaringsläge (aldrig i stängt läge). Om apparaten lämnas i stängt läge blir packningarna komprimerade och apparaten kanske inte fungerar som den ska.

Lämna aldrig apparaten utomhus när den inte används.

Ta bort alla matrester runt packningarna

Lyft ut droppskålen

Felsökning

Problem	Lösning
Den röda lysdioden för försegling blinkar	• Apparaten är överhettad. Vänta alltid i 20 sekunder mellan varje försegling. Vid överdriven användning kommer apparaten att stängas av automatiskt och den röda indikatorlampan kommer att blinka. Vänta i 20 minuter så att apparaten får svalna. • Vänta i 20 sekunder mellan förseglingarna. • Vakuumpumpen körs i mer än 120 sekunder. Vid överdriven användning kommer apparaten att stängas av automatiskt och den röda indikatorlampan kommer att blinka. Se nästa avsnitt ”Vakuumpumpen körs men påsen töms inte”.
”Vakuumpumpen körs men påsen töms inte”	• Om du gör en påse från en rulle, kontrollera att ena änden av påsen är förseglad. Se ”Hur man gör en påse från en FoodSaver® vakuumförseglingsrulle”. • Justera påsen och försök igen. Se till att påsens öppna ände är vänd nedåt inuti vakuumkanalen. • Kontrollera om påsen har skrynklats längsmed förseglingsremsan. För att undvika att plasten skrynklas bör man försiktigt släta ut påsen när den sätts in i vakuumkanalen. • Öppna apparaten och kontrollera att packningarna är ordentligt isatta och att inga främmande föremål, smuts eller liknande finns ovanpå den nedre packningen (se “Skötsel och rengöring”). • Apparaten har lämnats i spärrat läge: Packningarna kan vara komprimerade. Lossa på spärren och vänta i 10 till 20 minuter så att packningarna hinner expandera. • Kontrollera att tillbehörsslangen inte är isatt i tillbehörsöppningen.
Packningen sitter alltför löst eller är sliten	• Om det är den nedre packningen bör denna tas ut och rengöras och sedan sättas in i vakuumkanalen igen. • Om det är den övre packningen bör du kontakta kundtjänst i ditt land.
Påsen förseglas inte ordentligt	• Om det är vätska i påsen måste du se till att apparaten är inställd på läget för fuktiga livsmedel. • Om det är alltför mycket vätska i påsen bör man frysa denna innan den vakuumförpackas. • Kontrollera om det finns matrester i förseglingsområdet. Om så är fallet tar du ut packningen, rengör denna och sätter sedan in den igen i vakuumkanalen (se ”Skötsel och rengöring”). • Påsen är skrynklig: För att undvika att plasten skrynklas bör man försiktigt släta ut påsen när den sätts in i vakuumkanalen.
Inga lampor tänds på kontrollpanelen	• Se till att apparatens strömkontakt är isatt. • Kontrollera att eluttaget fungerar. • Se till att locket är nedfällt ända ner och att skärstången är i stängt läge.

Felsökning (fortsättning)

Problem	Lösning
Inget händer när skärstången är stängd och knappen trycks ned	• Se till att apparatens strömkontakt är isatt. • Kontrollera att eluttaget fungerar. • Sänk skärstången och se till att luckan är nedfälld ända ner.
Kan inte sätta i en påse i apparaten	• Se till att det finns tillräckligt mycket påsmaterial för att detta ska nå till droppskålens mitt. Räkna alltid med 7,62 cm (3 tum) extra material för att påsen ska kunna förseglas tätt omkring livsmedlen. • Släta försiktigt ut påsen när du sätter in den i apparaten. Sätt in påsen med den KRÖKTA SIDAN NEDÅT i vakuumkanalen.
Luften tömdes ur påsen men nu har det kommit in ny luft igen	• Kontrollera förseglingen. En skrynkla längsmed förseglingen kan göra att luft kommer in i påsen igen. För att undvika att plasten skrynklas bör man försiktigt släta ut påsen när den sätts in i vakuumkanalen. • Ibland förhindrar fukt eller livsmedel (som juice, fett, smulor, pulver etc.) längsmed förseglingen att påsen förseglas ordentligt. Öppna påsen, torka ur den övre delen av påsens insida och försegla på nytt. • Vassa livsmedel kan ha gjort hål i påsen. Använd en ny påse om det är hål i den. Täck vassa livsmedel med något mjukt, som exempelvis en papperservett, och försegla på nytt. • Det kan hända att livsmedlen har börjat jäsa eller släppa ifrån sig naturliga gaser. Om så är fallet kan livsmedlen ha blivit dåliga och måste kastas bort.
Påsen smälter	• Förseglingsremsan kan ha blivit alltför varm. Vänta alltid i minst 20 sekunder för att låta apparaten svalna innan du gör nästa vakuumförpackning. • Använd alltid påsar av märket FoodSaver®. Våra FoodSaver®-påsar och rullar är specialtillverkade för FoodSaver®-apparater.
Om du behöver ytterligare hjälp:	• Ring kundtjänst i ditt land. • För ytterligare tips och svar på vanliga frågor, gå till www.foodsavereurope.com

Det fullständiga FoodSaver® systemet

Få ut så mycket som möjligt av din FoodSaver® apparat med FoodSaver® påsar, burkar, och tillbehör som är lätta att använda.

FoodSaver® påsar och rullar

Utformningen av FoodSaver® påsar och rullar uppvisar speciella kanaler för en effektiv och fullständig borttagning av luft. Konstruktion med många lager på varandra gör dem till en särskilt effektiv barriär mot syre och fukt, och förhindrar därmed frysbränna. FoodSaver® påsar och rullar kommer i många olika storlekar.

VIKTIGT: För att undvika eventuell sjukdom, återanvänd inte påsar efter lagring av rått kött, rå fisk eller fet mat. Återanvänd inte påsar som har varit i mikrovågsugnen eller har sjudits.

FoodSaver® vakuumförpackningsbehållare

FoodSaver® behållarna är enkla att använda och perfekta för förpackning av ömtåliga artiklar som muffins och andra bakverk, vätskor och torra varor. Burkarna kommer i en mängd olika stilar och storlekar och kan användas på köksbänken, i kylskåpet eller i skafferiet.

Snabbmarineraren är ett utmärkt sätt att marinera mat på några minuter istället för timmar. Varje FoodSaver ® Canisterburk kan användas till marinering, men vi rekommenderar de kvadratiska eller rektangulära formerna eftersom mindre marinad behövs. Canisterburkarna får inte användas i mikrovågsugn eller frys.

Den stapelbara, lättviktiga enkla behållarna är ett bra alternativ för förvaring av måltider som lagas i förväg, matrester och snacks.

Obs! Låt varm mat svalna till rumstemperatur före vakuumförpackning. Annars kan innehållet bubbla upp ur burken.

FoodSaver® Bottle Stopper

Använd FoodSaver ® flaskförslutare Bottle Stoppers för att vakuumförsegla vin, icke-kolsyrade vätskor och oljor. Detta kommer att förlänga livslängden på vätskan och bevara smaken. Undvik att använda flaskförslutaren på plastflaskor.

Obs! Vakuumförsegla inte kolsyrade eller mousserande drycker eftersom dryckerna kommer att förlora bubblorna när gasen tas bort.

Hur man köper FoodSaver® påsar, rullar och tillbehör

FoodSaver® produkter finns hos de flesta stora återförsäljarna.

GARANTI

Behåll ditt inköpskvitto eftersom detta kommer att behövas vid en eventuell reklamation under garantitiden.

Denna apparat har 3 års garanti från och med inköpsdatum enligt detta dokument.

Under denna garantiperiod kan du om du mot förmodan skulle få problem med apparaten på grund av design- eller tillverkningsfel ta tillbaka apparaten till inköpsstället tillsammans med kvitto och en kopia av denna garanti.

De rättigheter och förmåner som denna garanti ger dig gäller i tillägg till dina rättigheter enligt lag, som inte påverkas av denna garanti. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) har rätt att ändra på dessa villkor.

Holmes tar under garantitiden på sig att kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten eller eventuella delar hos apparaten som visar sig fungera felaktigt under förutsättning att:

- du omgående meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet; och
- att apparaten inte har ändrats på något sätt, eller utsatts för skada, felaktig användning, missbruk, reparation eller ändring av person som inte är auktoriserad av Holmes.

Fel som inträffar genom olämplig användning, skada, missbruk, användning med fel spänningstal, naturkatastrofer, händelser som står utanför Holmes kontroll, reparation eller ändring av person som inte auktoriserats av Holmes eller genom att användningsinstruktionerna inte har följts, omfattas inte av denna garanti. Normalt slitage, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgning och repor omfattas inte av denna garanti.

Rättigheterna under denna garanti skall endast gälla den ursprungliga köparen och skall ej ges för kommersiellt bruk.

Om din apparat inkluderar en landsspecifik garanti eller garantitillägg, se villkoren i den garantin i stället för denna garanti eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Elektroniska produkter bör inte kastas bland hushållssoporna. Lämna in apparaten på återvinningscentral. Skicka ett e-postmeddelande till enquiriesEurope@jardencs.com för ytterligare information om återvinning samt WEEE-information.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

- Refer to manual for precautions and use
- Consulta il manuale di istruzioni per l'utilizzo
- Veuillez vous référer à votre manuel pour toutes précautions et utilisations
- Consulte el manual de instrucciones para precauciones y uso
- Bitte die Gebrauchsanweisungen beachten
- Raadpleeg de handleiding voor de voorzorgsmaatregelen en gebruik
- Se manualen för försiktighetsåtgärder och användning.

Notes

FoodSaver

UK:
Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove, London SW19 4DT, England
Fax: 020 8947 8272
Email: enquiriesEurope@jardencs.com
UK Free Phone Customer Service Helpline: 0800 052 3615
For replacement bags and rolls please call: 0870 060 1855

FRANCE:
Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux Le Pénil
77000 Melun – France
Téléphone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32
FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS: 0 825 85 85 82

DEUTSCHLAND:
Carrera Sales & Licensing GmbH
Schleißheimer Straße 93 a
85748 Garching bei München, Deutschland
Tel: 089 480195 – 0
Fax: 089 5480195 – 600

SWEDEN:
Electra Sweden AB c/o B Linderholm AB,
Box 730, 391 27 Kalmar, Sweden
Tel: 054 137660
Email: info@linderholms.se
info@linderholms.se

ITALIA:
MACOM s.r.l, Via G. da Procida, 10
20149 Milano, Italia
Tel: 02 33 10 76 56
Fax: 02 33 10 45 23
Email: info@macomsrl.it
www.macomsrl.it

ESPAÑA:
Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17
Edificio Valrealty - B
Planta Baja Derecha
28023 – La Florida (Aravaca)
Madrid, España
Tel. +34 91 708 22 61
Fax. +34 91 372 93 77
Servicio Atención al Cliente 902 051 506

THE NETHERLANDS:
IT&M B.V.
Park Forum 1110, 5657 HK, Eindhoven
The Netherlands
Tel: 040 2901130
Fax: 040 2901131
E-mail: info@itmonline.nl
www.itmonline.nl

© 2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. in commercio come Jarden Consumer Solutions.Tutti i diritti riservati.
Distribuito da Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londra SW19 4DT, Regno Unito.

© 2011 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé.
Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande Bretagne.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Reino Unido.

© 2011 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions. Alle Rechte vorbehalten.
Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Großbritannien.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. is actief onder de naam Jarden Consumer Solutions. Alle rechten voorbehouden.
Gedistribueerd door Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londen SW19 4DT, Verenigd Koninkrijk.

©2011 SunBean Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions. Med ensamrätt.
Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd, 1 Francis Grove, London SW19 4DT, Storbritannien.

Printed in China - Stampato in Cina - Imprimé en Chine - Impreso en China
Gedruckt in China - Gedrukt in China - Tryckt i Kina

P.N. 153921
CBA-092911